103.4

45753/A

XVI i.

19/

By
Em. de
Saint-Hilaire

769301 2

L' ARTE

DI

fumare e prender tabacco

SENZA RECAR DISPIACERE ALLE BELLE

INSEGNATA.

IN SOLE QUATTORDICI LEZIONI

CON UNA NOTIZIA ETIMOLOGICA, ISTORICA, DOGMATICA, FILOSOFICA, POLITICA, IGIENICA, E SCIENTIFICA SUL TABACCO, LA TABACCHIERA, LA PIPA E LA CIGARA.

DESCRITTA

DA DUE TZELEPI TURCHI

CHE, QUANTUNQUE GRAN FUMATORI, FORMARON LE DELIZIE DEGLI HAREM DI COSTANTINOPOLI.

FIRENZE
PRESSO SIMONE BIRINDELLI
1829.

WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

INTRODUZIONE

Per lo passato ed oggidì ancora si è molto detto contro l'uso del tabacco; ma le declamazioni, di che siffatto uso ne fu tanto frequentemente l'obbietto, si limitarono sempre a vane parole, le quali non venivano mai appoggiate su alcuno di quegli *argumentum ad hominem*, dinanzi cui è uopo tacersi per non aver a che rispondere. *Che brutta cosa il fumare! che brutta cosa il prender tabacco!* sclamavano le nostre belle ed i nostri *fashionnables*: detto poi questo, tutt'era finito. Laddove coloro che fumano o prendon tabacco non avessero avuto contro essi, se non i sarcasmi di que' fantocci mascolini, che vengon decorati del nome di eleganti del giorno, di certo non ci saremmo occupati dell'opera immensamente importante, che abbiamo impreso a rendere di pubblica ragione; l'opinione de' goffi e degli sciocchi ci parve dover più volentieri spregiarsi che seguirsi; ma un sesso che forma le nostre delizie, e cui ei si fu sempre ardente nostro desiderio di piacere, sembra aver partecipato a queste ingiuste prevenzioni; c'incumbe quindi ridurle al nulla, e ci accigniamo a farlo in una maniera ferma e perentoria.

Quest'opera è fatta nel convincimento di nostra coscienza; noi non cerchiam già di accalappiare i suffragi con ragionamenti più speciosi che giusti; lunge da noi l'idea di mirare soltanto a far passar piacevolmente un' ora di ozio; noi insegniamo l'arte di prender tabacco e di fumare senza recar dispiacere alle belle, dacchè ne siamo intimamente convinti della sua realità; noi stessi da varj anni l'abbiamo posta in pratica, e disfidiamo le numerose nostre conoscenze a poter dire, dal fiato, dall'odore delle nostre vestimenta, nè da qualsivoglia altro sintomo, esserci cara la tabacchiera o la pipa.

Crediamo inoltre rendere vero servigio alla società nel propagare queste due abitudini, atteso che a malgrado delle cicalerie degli ignoranti, siamo intimamente convinti esser esse di grande utilità e di benigna influenza nello stato sociale.

Pressochè tutte le abitudini degli uomini, in sulle prime innocenti, finiscono per degenerare in gravi difetti, talvolta anzi in vizj; il prender tabacco ed il fumare non ebbero mai nè possono avere siffatto inconveniente; un uomo, che ama il vino, col tempo divien ubbriacone, altri che ama le donne, col tempo divien dissoluto, ec.; uno che prende tabacco, uno che fuma restano stazionarj; un po' più un po' men di tabacco si è il tipo de' varj gradini che percorrono le già contratte abitudini; e laddove non abbiano ad istruirsi de' precetti, che oggidì loro offriamo, e che tornano al-

trettanto pronti ad apprendersi che agevoli ad eseguirsi, giammai il menomo rimbrotto, la minima ripugnanza a lor riguardo non potrà loro essere giustamente indirlta.

Ma ci si dirà qui, voi avrete un bel fare, il tabacco non sarà mai di un uso generale, ed a malgrado della vostr' *arte*, credete voi ch'ei possa mai penetrare alla Corte? A ciò risponderemo:

Cento volte a un Signor prostrarsi all'anno,
Ad assoluta voglia andar soggetto,
Star dove non si vuol, per un fantasma
Di sognati piacer soffrir gran noja,
Ostentar sempre ciò che il cor non pensa,
Seguir chi è favorito e non amarlo,
Impoverir di fatto, ed arricchirsi
Sol di vuota speranza, e lodar tutto
Senza nulla stimar, fare a' potenti
Lusinghiere parole adulatrici,
E pieghevol sorridere veggendo
Una gatta da un cane accarezzarsi.
Protrarre il pranzo, in dì cangiar la notte,
Tutti baciar, nè un solo aversi amico,
Sempre in piedi restar nè mai posarsi,
È questo, amici, il viver delle corti.

E dietro un tal quadro, il quale d'altronde ha nulla di esagerato, potremmo ben certamente asserire, che il gran Federico e Napoleone prendevano assai spesso tabacco; e Giovanni Bart fumava nel palazzo di Versailles.

Trahit sua quemque voluptas.

Ciò che significa, comechè questo non ne sia il testo, *ognuno si diverte come può*, lo che molto giusto e naturale ci sembra; ma ciò ch'è pur naturale ancora, si è il gusto del cangiamento, che si va introducendo ovunque, a tal che nella metà del 18° secolo i soli Olandesi passavano per gran fumatori, ed oggidì le nazioni più incivilite rivalizzano seco essi per l'uso della pipa; ell'è adunque bell'opera, egli è un contribuire a' loro piaceri, l' insegnare ad essi l'arte di fumare decentemente.

Noi abbiamo evitato in quest'opera quella austerità, quel pedantismo per mala ventura di soverchio comune alle persone che professano una qualche scienza; abbiamo fregiato il sentiere che apriamo a' nostri allievi, con versi, canzoncine, epigrammi, aneddoti nuovi e piccanti; nulla, in poche parole, abbiam'omesso per far sbucciare le rose sotto le orme dei nostri addetti e per dilettarli nello istruirli. In questo secolo di perfezionamento, il piacere dee dar di mano alla istruzione, senza di che, gli uomini astretti a scegliere tra' due, potrebbero molto ben preferire il dilettevole all'utile; abbiam ravvisato da lunge questo terribile scoglio, e possiam dire con fondata asseveranza, averlo lasciato a più di cento leghe da noi lontano; i numerosi nostri leggitori vorranno aver la compiacenza di sapercene grado.

Prima di terminar questa introduzione ci fia concesso il dir due parole sul conto nostro; un tal dritto, avvisiamo esser ben di nostra competenza pegli immensi lavori e le pene senza numero, che ci è costata la confezione di quest' opera. 1° Pregheremo i leggitori a a non voler prestar alcuna attenzione a chi volesse opporci, essere prive di fondamento le nostre asserzioni di poter fumare e prender tabacco, senza recar dispiacere alle belle; noi potremo convincerli di calunnia, laddove la modestia nostra e la somma ristrettezza con cui sono tenuti gli Harem dell'Asia, non c'imponessero l'obbligo di guardare su ciò un misterioso silenzio, meglio che svergognare i nostri avversarj.

2° Che alcune signore venute in conoscenza che la grandiosa opera la quale imprendevamo a pubblicare stava già sullo scocco, temendo che in prova dell' assunto nostro di poter *fumare e prender tabacco senza recar dispiacere alle belle*, le avremmo volute citare in testimonianza, ci hanno indritte vive istanze, onde volessimo usare ver esse, comechè fuori d'Harem, quegli stessi riguardi che ci dovevan servire di guida per quelle, e noi abbiamo volentieri alle istanze piegato, convinti d'altronde che i leggitori imparziali sapranno tenere a calcolo queste nostre restrizioni, e persuadersi che *l'arte di fumare e prender tabacco senza recar dispiacere alle belle*, non è già un'arte di esito dubbio, ma sicuro, corroborato dal fatto e dal successo di varj anni presso varie nazioni incivilite.

Quindi è che più a lungo noi parleremo sull'uso della pipa anzi che su quello del tabacco nel corso di quest'opera, avendo di già le belle da parecchi anni quasi intieramente accordate patenti di grazia alla tabacchiera, adottandola in gran parte esse medesime pel proprio lor uso.

Dica pur Aristotil ciò che vuole,
Il tabacco è divino e senza pari,
Per sfuggir l'ozio mai dagl'infingardi
Passatempo miglior non fu trovato.
Non sai che dir? prendi la tabacchiera
E tosto a dritta, a manca e da ogni dove
E amici e conoscenti e sconosciuti
Ti si faran dintorno a festeggiarti.
Ma il tabacco non pur del giovinetto
Rende il cor liberale; in medicina
Egli è rimedio nuovo; ei purga, allieta
E conforta il cerebro, e d'ogni tetro
E mal salubre umor lo sgombra a un tratto;
Nè viver merta chi il tabacco ha in ira.

(THOM. CORNEILLE. *Festin de Pierre*).

DEL TABACCO

SUA ORIGINE

Sua introduzione in Europa, primitivo suo impiego, impiego suo quale medicamento, cagioni della grandiosa estensione data al suo uso, come posto nell' amministrazione delle pubbliche rendite, sua influenza politica e morale su' popoli, ec. ec.

E però nulla evvi di sì perfetto, nè di sì eccellente nella natura che possa intieramente sfuggire al veleno delle male lingue; quindi è che non v'è a sorprendersi lo stesso tabacco non essere stato risparmiato, particolarmente da parte de' medici d' altre volte. In quell'epoca, nella quale l'arte di guarire era tuttora nella culla, i dottori trovavano cattivissimo che questa pianta, la regina de' vegetali, non avesse bisogno de' loro soccorsi per preservare da' diversi mali, e guarire parecchie malattie.

Ma indarno si tentò tenerla a vile; il tempo rese giustizia de' suoi detrattori, ed i naturali del paese donde n'è originaria, col rendere di pubblica ragione gli immensi benefizj di cui questa pianta gli ha colmi, han compiuto di vendicarla dalle calunnie, di che ne fu l'oggetto; egli è quindi oggidì autenticamente riconosciuto il tabacco acchetare la fame, alle-

viare i dolori, guarire da certe piaghe, purgare il cervello, deviar le flussioni, far spettorare le flemme, purificare l'aria, imbalsamare i corpi, e rendersi piacevol compagno nella solitudine. Tratteremo più diffusamente di siffatti benefizj allorachè sarem giunti alle igieniche sue qualità; ci accontenteremo per ora di dire che lo stesso suo fumo somministra di che escogitare e riflettere con utilità sulle vanità di questo basso mondo, e che diè luogo a' seguenti versi, i quali, comechè antichi, non son però scevri di merito:

Dolce piacer di mia solinga vita,
  Fumante pipa mia, fornello ardente,
  Che rinfranchi la mente illanguidita,
  E sereni lo spirto impazíente.
Tabacco! ond'è quest'anima rapita,
  Quand'io volar ti veggo di repente,
  Come per l'etra folgore spedita,
  De la vita l'idea mi fai presente!
E per te nel pensiero mi si volve
  Di ciò che un giorno diverrò l'immago,
  Poichè altro non son io che poca polve.
E tutt'a un tratto mentre attento io sieguo
  Coll'occhio il fumo tuo che scorre vago,
  Al par di te mi perdo e mi dileguo.

Tutti gli storici che abbiam consultato su questo importante subbietto, accordaronsi in dire, essere stato Giovanni Nicot, ambasciatore del re di Francia Francesco II, alla corte di Portogallo, che inviò pel primo de' grani

di questa pianta al gran priore, non che alla regina Caterina de'Medici, indicandone ad essi le virtù; ciò che le fè dare il nome d'*erba dell'ambasciatore*, *erba del gran priore*, *erba della regina*, *nicotiana*.

Ma a quell' epoca era di già più di un anno che il tabacco era stato trasportato dall'America, ove cresceva spontaneamente, sino in Europa, da Romano Passe, eremita spagnuolo.

La parola *tabacco* appartiene alle lingue di Haiti o di s. Domingo; questa pianta è chiamata *yetl* da' Messicani, *sagri* da Peruviani, e *petum* da'Brasiliani ed abitanti della Florida.

Questa pianta, originaria dall'isola di Tabago (1), fu battezzata da Linneo, *nicotiana tabaccum* (2) e classificata nella sua *pentandria monogynia*.

Il celebre Jussieu, che a'dì nostri perfezionò il sistema vegetale di Linneo, classificò il tabacco nella famiglia delle piante solanee.

Cionnullameno, dall'epoca di sua istituzione sul continente, prese alternativamente, sia il nome del paese donde procedeva, sia quello dove sel manifatturava, sia soltanto quello del porto dove veniva imbarcato.

Sulle prime in generale, ed in Francia par-

(1) Questo *Tabago* non è già l'isola di tal nome, la quale fa parte delle Antille, ma sibbene *Tabago* nel mar del Messico.

(2) Probabilmente *nicotiana*, perchè come dicemmo, *Nicot* si fu il primo, che ne inviasse in Francia i grani di questa pianta, e ne indicasse le virtù.

ticolarmente, ci non fu che il basso popolo, che incominciasse a far uso del tabacco da naso; questa moda venne per indecentissima reputata, ed ecco il perchè Boileau si fosse permesso dire nella sua satira contro le donne:

Putta vedesti mai vispa e serena,
Dal desco uscir di fumo invasa e piena,
Fare agli amanti suoi di petto fiacco
Baci sdegnar che spirano tabacco.

Il primo che in Europa la recasse si fu il cavaliere Raghliff, inglese, il quale ne fè presente alla patria sua, sotto al regno di Giacomo I.

Ella è cosa di rimarco che il parlamento britannico di quel tempo, in cui formicolavano i nimici di Raghliff, il fece condannare a morte, sotto pretesto di varj delitti immaginarj, tra cui venne testualmente specificato quello d'avere introdotto il tabacco in Inghilterra, le cui delizie potrebbero allettare il popolo perfino a modo da fargli porre in non cale ogni altra occupazione.

Di tal guisa questo povero cavaliere venne sagrificato all' odio degli inimici suoi, per aver procurato alla sua patria sì grande vantaggio, come quello del tabacco, che produce annualmente all' Inghilterra immense somme.

Questa contrada non fu quella, nella quale la propagazione del tabacco sembrasse la più utile. Questa squisita pianta per le città anseantiche fu miniera di gran lunga più ricca

di tutte quelle del Perù, e perfino degli stessi galloni dell' India; ciò che fè dire, tempo già fu, con molta malizia ma non senza giustezza: ,, La Olanda si è un paese, dove nulla valgono i quattro elementi, e dove il demonio dell'oro è coronato di tabacco, e sieduto su d'un trono di formaggio! ,,

Quando questa derrata coloniale venne introdotta in Francia, i devoti di quel tempo concepirono scrupoli su di questa nuova sensualità, e questo vegetale si fu novello pomo di discordia lanciato tra' casisti. Avvisarono gli uni che il prender tabacco si fosse indifferentissima azione per la salute dell' anima, e che s. Pietro non visitasse il naso degli eletti, quando ne apriva le porte del Paradiso; altri dottori decisero, il tabacco essere novella contaminazione, e che prenderne una presa o fiutarne soltanto un istante si fosse peccato mortale; intieri volumi vennero scritti pro e contro, e durante questa guerra a colpi di di penna, l'uso del tabacco si è diffuso con incredibile rapidità. Ma siccome la natura prese in ogni che una qualche bizzarria, così essa il fece adottare in una maniera presso una tal nazione, in un'altra presso la sua vicina, in altra ancora presso un terzo popolo; di tal guisa gli Alemanni, gli Svedesi, i Polacchi, presero specialmente l'abitudine di masticare il tabacco, come masticasi il betel presso gli Orientali; i Fiamminghi, gli Olandesi, gli Svizzeri fumarono.... come Svizzeri; ed i Francesi ed Italiani gettaronsi a corpo perdu-

to nelle tabacchiere, non essendo che sol da trent' anni, che s'introdusse l'uso del tabacco da fumo; un po' più basso spiegheremo la causa di questa picciola rivoluzione nelle abitudini di un popolo.

In fatto di popolo, ciascuno ha il proprio gusto, la propria manìa. E che ne direbbero le dilicate nostre signorine, le dilicate nostre eleganti italiane, se i loro spasimanti ne proponessero di fumare un leggera cigara; ahibò, quale orrore!! E non pertanto ciò che loro ripugnerebbe tanto gravemente, e che non ne dubitiamo di certo, attaccherebbe la dilicatezza de' loro nervi, i quali sono d'altronde tanto sensibili....; questa terribile abitudine di fumare una cigara, non è se non cosa comunissima presso alcune nazioni, e particolarmente nell'Olanda, nella Spagna, ne' Paesi-Bassi. Sì, belle signorine, quest'abitudine di fumare la cigara e persino la pipa, ha potuto sedurre sino il bel sesso di quelle contrade, nè ell'è cosa rara il vedere una Olandese.... Ma mi fermo; m'avveggo di già con qual occhio di sdegno mi guatate! voi credete ch'io voglia trarvi nell'inganno, e che quanto vi dico non fia che semplicemente una maniera di scrivere la storia alla foggia de' romanzi, seguendo le orme di Walter-Scott. Nulla di ciò, signorine, non fo che citarvi il vero, e laddove non mi prestaste fede potete da per voi stesse accertarvene.

Le Italiane in mezzo alle varie doti di che sono fregiate, e che ne le contraddistinguono,

hanno il difetto d' imbertonarsi di una cosa con altrettanta facilità che n' hanno nel prenderla in antipatia; esse non sanno tenere la via di mezzo, e balzano dall' una all' altra estremità con una facilità in ver sorprendente. Di tal guisa trent' anni or sono, l' uso del tabacco da fumo era cosa la quale non istava per nulla ne' bei modi della gente di conto della buona società, e veniva lasciata in retaggio alla feccia del popolo; le picciole botteghe di tabacco non erano a quell'epoca, se non siti di stravizio, dove il basso popolo riunivasi a bere e fumare. Taluno si teneva celato per fumare un'eccellente cigara dell' Avana; ma poco a poco gli eleganti si fecero più ardimentosi ed osarono lasciarsi vedere dalle belle loro colla cigara in bocca, saporarne le delizie, quasi invitandole a comparteciparne esse medesime.

Quindi adunque trent'anni sono se v'era antipatia pronunziata contro i fumatori, oggidì si cangiò invece in profondo, potente, visibile capriccio. E qual è ella la cagione di sì notevol cangiamento? Ecco appunto ciò che nessuno prima di noi si è occupato d'investigare con diligenti disquisizioni, come possiamo osar asserirlo, e che non possiam assolutamente passare sotto silenzio, ciò che formerà un capitolo di più alla storia delle bizzarrìe dell'umana natura.

Picciole cagioni, grandiosi effetti; grandi cagioni, piccioli effetti; ciò è quanto si è sempre osservato, dacchè il mondo esiste, e l'abitudine di fumare n'è un esempio novello.

Dopo esserci furtivamente introdotti ne'più reconditi Harem dell'Asia, abbiamo potuto annotare con somma nostra sorpresa, che quelle signore, comechè mollemente avvezzate, lunge dal ristarsi all'idea del fumare, dal ritorcere a loro danno, dal funestarle, torna anzi gradito al dilicato loro odorato, e ne assaporano soventi i primi tratti d'una pipa accesa, che vi offrono colle proprie loro mani. Prendendo le mosse da un tal uso, ponemmo adunque in principio che nulla nel fumo vi può essere di disgustoso per le dilicate membra delle signore, ma che anzi possa avere un che di seducente e di attrattivo, e che il solo uso poteva quindi averne tenuto da esso lontano le nostre signore per lo passato; facciamoci poi ora a disaminare il come lo schifo ch'esse avevano per questo suffumigio, abbia potuto degenerare, in certo qual modo, in gentile accoglimento.

Dopo aver tenute in comune varie conferenze sulle origini di un tal cangiamento, dopo molte e svariate investigazioni fummo in grado di poter unanimemente stabilire che quest'uso della pipa, della cigara, e d'ogni altra maniera di fumare, è venuto in favorevole accoglimento delle belle nostre dall'epoca in cui de' giovani seguaci di Marte, i quali negli ozj loro trovavano grata risorsa in fumare, hanno saputo vincere l'antipatìa delle belle come seppero vincere l'inimico sul campo di battaglia; da quell'epoca le belle si dieder per vinte, ed un tal uso venne in gran voga anco

presso coloro che prima non ci avevano il meno pensato.

Di fatto quest'abitudine era molto più radicata presso tutti i nostri vicini, e nelle guerre continue, alle quali ci avevan condotte le nostre vicissitudini, il fiore della gioventù italiana si ritrovò sempre seco esse in contatto ed in costanti rapporti con questi fumatori; nessuno ignora quanto possente sia l'esempio presso di un popolo, il quale non si stimerebbe bene abbigliato, se non avesse una cravatta alla turca, un gilet alla greca, un pantalone alla spagnuola, gli stivali alla francese, un vestito all' inglese!

D'altro canto i lunghi ozj del campo necessitano l'impiego di una distrazione poco costosa, ed agevole a trovarsi alla mano in ogni tempo, in ogni ora; ecco dunque altro motivo in favore dell'abitudine di fumare; agevole torna quindi comprendere il come una volta adottata tale abitudine, quando il soldato rientrando dalle proprie bandiere alla natìa capanna torna a divenire lavoratore della terra, l'abbia conservata e trasmessa a'suoi figlj.

Certamente in ciò nulla v'è a biasimare, ma una sventura, congiunta alla umana condizione, si è quella di non accontentarsi d'usare, ma sibben d'abusare; nè si è egli già lo sfrenato lusso che regna oggidì presso noi, che ci intendiamo rinfacciare al nostro paese; il denaro del fumatore vale altrettanto di quello di chi prende tabacco, nè veggiamo il perchè si offenderebbe la vista dell'uno, mentre si al-

letterebbe quella dell'altro; ma ciò che troviamo d'ignobile, perfino disgustoso e nocevole allo sviluppo delle fisiche e morali facoltà, si è il vedere quest' abitudine negli stessi ragazzi già invalsa.

E non dovrà ella forse essere cosa affliggente per l'amico dell'umanità, e vergognosa pei genitori, lo scontrarsi nella via delle nostre città principali, con ragazzacci in età tutto al più di dieci o dodici anni, che passeggian le vie colla pipa o colla cigara in bocca? Egli è sicuro che lo straniero, il quale contempla un tale spettacolo, lunge dall'applaudire a quest'uso, non potrà certo che trovarlo condannevole.

Insistiamo fortemente su quest'ultimo punto; raccomandiamo specialmente pronte e severe misure a'genitori onde far cessare questo scandalo immorale e pericoloso, ed il ripetiamo, dacchè non sel saprebbe ripetere abbastanza, un giovinetto, qualunque siasi la forza di sua complessione, non deve fumare prima de' quindici a sedici anni, sotto pena di compromettere la propria salute presente, ed anco le future fisiche forze sue.

Ma torniamo alla storia del tabacco, e per dar fine a questo suggetto, diciamo di qual maniera questo povero tabacco, il quale sin lì vissuto aveva in piena e perfetta libertà, siasi veduto ad un tratto incatenato, e sottomesso a formalità le quali hanno dovuto recargli sommo dispiacere, laddove abbiano in esso prodotto gli effetti di che ci risentiamo noi medesimi.

Prima però di citare quest' epoca memorabile negli annali del tabacco, ci prenderemo la libertà d'indrizzare un lieve rimprovero ai nostri leggitori.

Siamo ben lunge dal voler qui segnalare la loro ignoranza; e non pertanto siamo astretti asserire che su trenta persone, le quali prendon tabacco e fumano, dieci sole e forse meno ancora hanno veduto una sol volta in vita loro il tabacco di già in fiore. Nè son già esse che si possano accagionare della mancanza, ma v'è luogo a presumere che se questa pianta potesse far parte di quelle coltivate ne' nostri giardini le lunghissime e bislunghe sue foglie ed i suoi fiori del colore della rosa, e da lungo stelo sorretti, non sarebber dimenticati nell' abbellimento de' nostri giardini, ed allora la loro ignoranza ne doverebbe appieno cessare.

Il tabacco è una pianta che venne rimarcata pe' primi dagli Spagnuoli a s. Domingo nel 1496, ed a Jucatan nel 1520. Verso quel tempo gli Europei fecero coltivare il tabacco in varie isole delle Antille. Hermandes di Toledo inviò pel primo questa pianta in Portogallo, e di quel paese venne importa nella Francia nel 1560, sotto al regno di Francesco II, appunto da Giovanni Nicot, che abbiamo più sopra accennato, ch' era in quell' epoca ambasciatore di quella corte presso il Portogallo, e da questi poi presentata a Caterina de' Medici. Il 17 Novembre 1629, si fu la prima epoca in cui il tabacco venisse sottoposto in Francia ad un diritto di dogana; nel 1583 il

tabacco dall'America meridionale venne trasportato in Inghilterra, ed impiegato in sulle prime unicamente qual medicina, come in appresso vedremo; introdottane allora la coltivazione in quel paese, fu assoggettato nel 1585, ad una tassa. Quindi vi fu permissione di coltivarlo in Irlanda nel 1779, e venne compreso nelle leggi d'Assisa nel 1789. Questa pianta fu recata dall'Inghilterra in Alsazia nel 1620 dal negoziante Roberto Koenigsmann, ed immediatamente coltivata ne' dintorni di Straburgo. — Amorat IV, imperadore de' Turchi, ed un Re di Persia, vietarono l'uso del tabacco ai loro sudditi sotto pena d'*aver mozzo il naso.* Il Papa Urbano VIII che regnava nel 1644, ne scomunicò i fedeli che prendessero tabacco nelle chiese, cionnullameno però l'uso si diffuse talmente che tornò impossibile il poter ritenerne con divieto le genti che ne lo avevano adottato.

IMPIEGO MEDICALE

E PROPRIETA' PARTICOLARI DEL TABACCO.

Il tabacco si fa dunque colle foglie della *nicotiana*; e se l'ottiene in generale col far fermentare queste foglie sino ad un certo punto disseccandole e riducendole in polvere, in bindellini, a seconda dell' uso cui vien destinato.

Il sig. Vauquelin ne fece l'analisi di queste foglie; esse contengono:

1° Grande quantità d'albumine; 2° una materia rossiccia, solubile nell'alcali e nell'acqua, materia la quale non è per anco bene conosciuta; 3° un principio acre; 4° della resina verde; 5° della fibra lignosa; 6° dell' acido acetico; 7° del nitrato e dell'idroclorato di potassa; 8° dell' idroclorato di ammoniaca; 9° del fosfato di calce; 10° dell'ossido di ferro; 11° della silice. Egli si è al principio acre, principio di molto vicino agli olj, che il tabacco va debitore della sua proprietà.

Il tabacco venne amministrato quale emetico, purgativo, espettorante ec., ec.

Ci si è servito nelle infiltrazioni sierose del petto, ne'catarri, nell'apoplessia sierosa, nella paralisìa delle parti superiori, nel principio della gotta serena, ne'mali a'denti, ed alle orecchie.

Sel somministrò particolarmente alla maniera di siroppo preparato colla infusione di

tabacco, di mele e d'aceto; questo medicamento, conosciuto sotto al nome di siroppo di *Quercetan*, venne impiegato nella dose di una cucchiajata da caffè in una porzione di 3 a 4 once, della quale sen faceva prendere una cucchiajata da caffè per volta.

Ne' casi di avvelenamento, in cui non si possa ottenere il vomito cogli emetici ordinarj, vennero impiegati con grande successo cristei di decozion di tabacco, preparati con due o tre grossi di questo medicamento entro una pinta di acqua che riducevasi ad una foglietta.

Il sig. Fowler, medico inglese, risguarda le foglie di nicoziana, come convenientissime a favoreggiare lo scolo delle urine; e ne le prescrive in polvere, in pillole, ed entro al vino.

Il fumo dato dato in cristei torna utilissimo nelle asfissie, nelle apoplessie, nelle costipazioni ostinate, e contro le ascaridi, da cui i ragazzi sono sì sovente tormentati.

Ma il più importante di questi diversi impieghi si è quello di titillare gradevolmente le fosse nasali. Egli è attissimo a schiarire la vista, a rendere più forte e più libero il cervello; giova però non abusarne, e non dimenticar mai che l'uso suo smoderato può recar pregiudizio alle facoltà digestive, produrre notevole indebolimento, e dar luogo colla sua azione sul sistema nervoso, a'tremiti ed altre spasmodiche affezioni; si dee particolarmente temere la perdita della memoria, ciò che si ebbe occasione di annotare in coloro i quali abusavano nel prender tabacco.

Cionnullameno si può impiegarlo all' esterno come segue:

1° Il sig. Humboldt nel di lui viaggio sull' Orenoco, vide applicare con successo il tabacco masticato sulla morsicatura di vipera.

2° Le foglie fresche applicate sul capo, guariscono dalla micrania, dalle flussioni, dall' emorragie.

3° Son buone per detergere le vecchie ulceri.

4° Sotto forma di pomata, ci se ne serve contro la tigna, la rogna, le serpigini, e per distruggere gli insetti nocivi all' uomo (1).

5° In frizioni sull' addomine per provocare vomiche o evacuazioni alvine.

6° Alla perfine in fumicazioni, per combattere la gotta non che dolori reumatici.

Ma quanto il tabacco può tornar utile all'esterno, altrettanto può esser dannoso all' interno. L'imprudente sua amministrazione può essere susseguita da troppi pericoli onde non debbasi cercar di supplirvi con medicamenti meno violenti. Qualunque ei sia il tessuto sul

(1) Giova usare con moderazione di questo medicamento; esempio: una donna applicò sulla testa de' proprj figlj, i quali erano affetti dalla tigna, un linimento preparato colla polvere di tabacco e col burro; poco dopo provarono vertigini, violenti vomiche e svenimenti; n' ebbero copiosi sudori, e per 24. ore camminarono quasi fosser briachi.

(*Effemeridi de' curiosi della natura*, 11. Dicembre, anno IV, p. 46.)

quale sel' applica, viene assorbito, trasportato nel torrente della circolazione, e porta l'azion sua sul sistema nervoso. Terribile veleno; ei diè le cento volte luogo a sinistri accidenti; ei determina un tremito generale, vertigini, paralisia, insensibilità generale, e perfino la morte; ne fia prova in testimonianza il deplorabile fine che ne fece il poeta Santeuil. (Vedi *Aneddoti.*)

Il tabacco ordinario che trovasi da'venditori a minuto ha un *montante* fattizio che se gli dà mescolandovi una certa quantità di calce e di sale ammoniaco. La graduale e pressochè insensibile decomposizione di quest'ultimo, mantien sempre un picciolo sviluppo di alcali volatile, ch'esala l'odore del tabacco. Agevole si è il vedere che non ci vuol meno ond'eccitare convenevolmente nasi tali che quelli de' nostri pescivendoli, ed altra gente di questo fare, la cui sensibilità è un po' più rebelle di quella d'individui resi molli dal lusso e dall'incivilimento. (Orfila.)

Il tabacco agisce sull' economia animale con una qualità stimolante, e con una qualità narcotica. Incontestabile è di certo la prima di queste qualità, ed è poi noto quanto generale sia addivenuto l'uso di fumare. Sulle prime ci si serviva unicamente di foglie ruotolate su di esse medesime e che si accendevano; ma all'epoca in cui la Virginia venne scoperta dall'Inglesi, si perfezionarono i mezzi di render pago un bisogno divenuto imperioso. Uno degli effetti di siffatta abitudi-

ne si è quello di sollecitare le glandole salivari, non che le altre escretorie della bocca; di quivi necessità di sputar di frequente, ec. ec. In quanto alla proprietà narcotica del tabacco, essa appalesasi sovente sulle persone, le quali vogliono farne uso senz'esserne avvezze. Queste persone provan vertigini, sonnolenze, ed un vero ingorgamento dell'organo encefalido. Lo stesso inconveniente accade agli individui, che vi sono abituati, ogni qual volta ne fanno un uso smoderato; quindi è che raccomanderemo a'nostri leggitori di usarne, ma di non abusarne.

DELL' ARTE
DI
FUMARE E PRENDER TABACCO

LEZIONE PRIMA

REGOLE GENERALI PER FUMARE.

Da molti anni il ridicolo si è dovunque introdotto; esistono di molte persone, le quali non fann'uso del tabacco se non per aver occasione di farsi rimarcare per la bellezza della loro pipa e della loro tabacchiera; gli è alle prime particolarmente che questa lezione viene indiritta.

Per lungo tempo ci si servì di pipe, il cui tubo, in forma di giunco e di prodigiosa lunghezza, dava la facilità di adagiarlo in tasca, non ostante che il coperchio talora mal fermo potesse lasciar luogo al fuoco di tenervisi acceso, e cagionare la perdita di un vestito, o d'un pastrano; i tubi di cui parliamo non furon mai atti a conservar sana una bocca; di fatto il vapor del tabacco, e la saliva che vi compenetran sempre, vi formano una specie di liquido, che si può riguardare qual lento veleno, e che lascia un odore tanto disgustoso alla bocca, che riesce perfino insopportabile al più determinato fumatore. Agevole n'è il concepire non es-

sere quasi possibile il rimediarvi, dacchè lunghissimo essendo il tubo, ed il condotto assai stretto, non si può nettarlo che a stento, ed il più delle volte ancora senza potervi riescire.

Evvi però un mezzo di ripulire al di dentro siffatta maniera di tubi ed è quello di farvi scorrere un fil d'ottone, ritorto da un capo a modo da potervi far passare una cordicina, e servirsi di un tal filo d'ottone appunto come di un lungo ago colla sua agugliata; ma il tubo dev'essere largo abbastanza, ed in allora anzi potrete fare varj nodi nella cordicina medesima, onde più agevolmente ripulire il tubo; attaccate ad un chiodo da un capo la cordicina passata entro al tubo, e se ne avete l'opportunità di tenerla ben tesa attancandola anco dall'altro, fatelo; altrimenti tenete a mano l'altra estremità della cordicina; quindi fatevi scorrere il tubo sopra, lunghesso la cordicina in ogni verso ed in ogni senso, comprimendovelo leggermente sopra, ed il tubo rimarrà ben ripulito, e vi darà fresco e netto il fumo.

Nè bisogna nemmanco che il tubo della pipa sia di soverchio corto, dacchè allora il fumo non rimettendo punto di sua forza o del proprio calore, può cagionar più di un incomodo nella bocca di coloro che fumano.

Ond'evitar il cattivo odore che lascia il vecchio tabacco, non deesi mai conservar l'ultimo fondo (1).

(1) Non conservasi mai quest' ultimo fondo, tranne quando vogliasi annerire un camminetto di pipa come si vedrà più lungi.

In quanto a coloro i quali affettano soverchio lusso nella compera delle loro tabacchiere, noi diremo che ciò ritorce costantemente a danno di colui che n'è il proprietario; dacchè il più delle volte o è una qualche bella che sen fa fare un presente, o egli è un mariuolo che sel fa a se medesimo.

Agevole si è pur il vedere che laddove si voglia fumare senza recar dispiacere alle belle, giova studiarsi di possedere una pipa elegante, originale, curiosa, che ecciti il sorriso d'aggradimento, nè offra un aspetto ributtante come quelle vecchie pipe curve, corte, sporche e nere, volgarmente conosciute sotto al nome di *brucia-naso*.

Quanto dà grazia una pipa bella nella bocca d'un giovinetto, altrettanto torna schifosa questa pipa se non è fregiata di una qualche eleganza; la di lei scelta sarà quindi della più alta importanza.

Bisogna prima compenetrarsi bene di una verità costante, invariabile, ed è quella che non evvi se non due sorte di pipe, nelle quali riesca gradevole il fumare; le pipe di schiuma di mare, e quelle fatte di quella specie di terra, cui la stessa pipa diè il nome.

Le pipe così dette alla turca sono le più piacevoli di tutte, se fien eleganti e ben ripulite; ma cogli usi nostri, tornano un poco incomode, sino a tanto che non sia ammesso nella gentil società, che un *fashionable* debba girar per le vie susseguito da un moretto che gliela porti.

La pipa di schiuma, dolce allo stomaco, spungosa, d'un gusto aromatico, è essa medesima di sì gradevole aspetto, che ha d'uopo di ben pochi abbellimenti, e le basta la più modesta guarnizione.

Non è poi lo stesso della pipa di terra, ch' è di soverchia semplicità ed ha mestieri veramente d'essere di qualche ornamento fregiata; questo ornamento le venne prodigato in mille fogge differenti, e sta per l'appunto nel gusto il darne la preferenza; tutto ciò che possiam fare in una tal circostanza si è d'avvertire i nostri *fashionables* che non già da' soverchi ornamenti si distingue una pipa veramente elegante, ma sibbene dal buon gusto di essi e dalla gentile e leggiadra forma del vaso.

Ci accontenteremo però di annotare, che la moda essendo ovunque la dispensatrice delle grazie, un giovinetto non potrà mai esimersi dal seguirnela, persino nella scelta della propria sua pipa, e quindi dovrà fumare successivamente alla Jocko, alla Foy, alla Giraffa, ec. ec., tutte mode che ci vengon di Francia, che in siffatto genere n'è maestra, come anco d'Inghilterra, di Grecia, di Turchia, secondo il momento, gli avvenimenti, le circostanze.

LEZIONE SECONDA

ANNOVERO DELLE DIFFERENTI SPECIE DI TABACCO.

Prima che il tabacco venisse sottomesso ad un'amministrazione pubblica, come il vedemmo dalla storica origine sua e dalla sua introduzione presso noi, la concorrenza ci forniva di varie eccellenti qualità di tabacchi; ma avveniva pur anco che avidi spacciatori il fatturassero, lo alterassero, e vi commischiasser sostanze nocive, nella lusinga d'illecito guadagno; a tal che il pro ed il contra vi si trovavano siffattamente bilanciati, che saremmo in forse sul rendere grazie o dolerci di una tale misura.

Sui primordj della pubblica amministrazione non eranvi che due sole qualità di tabacco da naso, e due sorta di tabacco da fumo, tranne però il tabacco di contrabbando; imperocchè quest'ultimo fu cosa tale da vincer sempre la pubblica vigilanza, e quantunque questo tabacco il più delle volte non sia migliore del nostro, e si venda più caro, tutti ne voglion gustare; col principio che

« Il piacer non è squisito
Se non quando è proibito ».

Il tabacco da naso, com'il dicevamo testè, il quale non era che di due qualità, or lo è di varie, l'industria ha potuto di più favoreggia-

re i dilettanti con moltiplicarne le qualità, e variarle in mille ed una maniera, per mezzo di corpi estranei introdotti nella polvere sternutatoria, tali che la fava tonka, la famosa pastiglia del serraglio, la scorza d'arancio, di limone, ec. ec.; ma raccomanderem loro di non obbliare particolarmente che la rosa è l'immagine delle belle, che il suo profumo ha la soavità del fiato loro, ed instiam fortemente onde non si faccia uso press'esse che di solo tabacco alla rosa.

Il tabacco da naso, detto *tabacco di Spagna*, è senza contraddizione migliore del nostro; una signora ve ne chiederà con piacere, se avrete la buona ventura d'aver di che compiacerla; ma non dimenticate mai ch'è assai forte, che dà alla testa, e che una signora la quale ha male al capo non è mai d'eccellente umore.

Non son che tre le qualità originarie del tabacco da fumo; il così detto *del moro*, *levante e serraglio*; quest'ultimo, tranne il riescire un po'costoso, è di certo il migliore a fumarsi; facendone però soverchio uso gioverebbe commischiarlo in egual dose al *levante*.

Ne' tabacchi di contrabbando evvi poi maggior varietà.

Il *tabacco turco* è buono, ma troppo forte, ed alla lunga finirebbe per distruggere o per lo meno affievolire la dilicatezza del palato: noi raccomandiamo in conseguenza di moderarne l'uso e non servirsene che assai di rado, e sol per variare i piaceri.

Il *tabacco di Spagna* e quello d' *Avana* sono gli stessi e non son cattivi; ma quello ch' è lor superiore a nostro gusto, si è il tabacco *belgio*; un tal tabacco, di color biondo, torna agevole a riconoscersi, prima dalla foglia trinciata fina come il filo, e più ancora al sapore ed al profumo soave, di che n'è sì abbondantemente fornito; men forte del turco e dello spagnuolo, dà meno alla testa, e torna di più facile digestione.

LEZIONE TERZA

LE PIPE, LE CIGARE, IL CIGARITO.

Un buon fumatore preferirà sempre la pipa ad ogni maniera di cigare passate, presenti e future; ma siccome un uom galante dee saper fare un qualche sacrificio, non potrà obbliare giammai che la cigara ed il cigarito inspirano molto men avversione alla bellezza.

Difatti evvi tre specie di cigare (1) presso noi, le cigare del *moro*, quelle di *Avana* e quelle di *Virginia*.

La *cigara del moro* è fatta con sì cattivo tabacco da non potersi fumare da un palato gentile; per lo che meglio alle genti vulgari che alle persone galanti deve spettarne il consumo.

Quella d'*Avana* è un po' migliore, ma però ha l'inconveniente bene spesso di non lasciar passaggio al fiato, lasciando però nella bocca un odore più saporito della precedente.

La *cigara di Virginia* è la migliore che si possa fumare, se fia bene asciutta, passante e non cotta al forno per disseccarla; il suo sapore n'è gradevole e gustoso, nè lascia cattiva la bocca.

(1) L'Accademia di Parigi asserì potersi dire indifferentemente un *cigaro* o una cigara; ma noi instiamo per l'adozione di quest' ultima.

Il *cigarito* o cigara spagnuola è un picciol quadrato di carta da lettere, entro cui si fa entrar del tabacco; se il tabacco è buono, e la carta artistamente ripiegata, il cigarito torna squisito a fumarsi. Gli Spagnuoli, a quanto accertasi, fuman di rado in maniera diversa, a meno che.... Ma ciò non ci risguarda.

Il saper ordinar bene un cigarito si è il colmo del talento di un vero fumatore, e questo cigarito medesimo ha di più l'immenso vantaggio di persuadere alle donne, che colui, il quale ne fa uso, non fuma se non per caso, per secondare ciò che altri già fanno, per imitarneli, ma che non ne ha menomamente l'abitudine.... Povere donne!....

LEZIONE QUARTA

SCELTA DELLE SCATOLE DA TABACCO.

Questo poi, come si può di leggieri conoscerlo, non è affare di poco; mille ed una cose furono da trent' anni inventate per tener chiuso il tabacco; tutte furono in voga e più o men alla moda, e non pertanto nessuna andava scevra da inconvenienti.

I varj nomi di queste scatole erano quelli della provenienza loro; tra questi la così detta *blaque* non si conviene che a' vecchj fumatori, i quali nulla più chiedono alle belle, e nulla hanno da esse a sperare; noi vorremmo quindi che ne fosse perfino cancellato il nome di questa scatola dal dizionario della gioventù che fuma.

La *scatola di latta*, la quale contiene ad un tratto il tabacco, il fucile, la pipa, non può ammettersi che qual mobile di viaggio.

Quella di *rame* può tornar pericolosa per la salute.

Quella d' *argento* è di cattivo gusto; in generale l' *argenteria* in ogni che, in cui concorre il tabacco, si fu sempre cosa del *piccol genere*.

Il così detto *carciofo* è ciò che conviensi nelle bettole, e quivi appunto n' è il suo posto, ove dovrebbe, a parer nostro, nascere e morire, ma particolarmente non uscir mai da esse.

Ma la scatola del *bon ton* la scatola de' *fashionables*, la non *plus ultra*, è quella di fina tartaruga, ove stanno pur anco annicchiate le pastiglie del serraglio; una tale scatola, come il diremo in appresso in apposita lezione successiva, può avere varie facciate; e non dee fra questa ommettersi la classica e la romantica, onde giovarsi secondo l'adunanza in cui ci si trova.

Eccellente precauzione da adottarsi per una tale scatola, e che può egualmente eseguirsi per la tabacchiera, si è quella di farla tagliare per metà orizzontale, ed aprirsi da due lati.

Uno de' due lati verrebbe destinato al tabacco e l'altro alle pastiglie di cedro, d'arancio, di vainiglia o altro, purchè sieno di un odore acuto.

Noi conosciamo un po' le belle, o cortese leggitore, e crediamo non mentire di molto coll'avanzare che le pastiglie faran passare il tabacco.

LEZIONE QUINTA

DELLA PICCIOLA SALVIA, E DELL' ANICE.

Evvi di certi individui, la cui fisica costituzione respinge evidentemente l' impiego del tabacco; questi individui, fortunatamente pel pubblico bene, e per la finanza particolarmente, sono in piccolissimo numero; ma dall' esserne loro assolutamente contrario questo prezioso stimolante non ne siegue già che ne venga ad essi totalmente interdetto il fumare; rimane per essi la picciola salvia e l' anice.

L' anice è un po' forte per stomachi deboli, e la picciola salvia, pianta molto mitigativa, è da preferirsi infinitamente a questa, e dà del resto un odore assai più piacevole.

È inutile il dire che si fa uso di queste due sostanze nella guisa medesima del tabacco, ed approfitteremo di questa leggiera escursione fuori del dominio della *nicotiana*, onde invitar fortemente i nostri leggitori a non far mai uso di quella specie d' aroma che chiamasi *cascarilla* o *chacril*.

Questa corteccia produce una polvere inebriante, febbrifuga, che ha l'inconveniente di eccitare in chi la fuma mali di testa da sbalordire, e ciò che sembraci peggio ancora, di attaccare la sensibilità nervosa di un sesso abituato a più dolci e soavi odori.

Agevole si è il vedere che in un' opera destinata ad insegnare.... *senza recar dispiacere alle belle*, era di grande momento per noi il non passare sotto silenzio un tale abuso.

LEZIONE SESTA.

PRIMO MEZZO DI FUMARE SENZA RECAR DISPIACERE ALLE BELLE.

Egli è il più delle volte dopo avere pranzato, quando incomincia a farsi la digestione che sentesi il vivo desiderio di fumare una pipa; si è allora che si combina una corta passeggiata nel giardino di colui che ne fa gli onori (giova supporre che ve n'abbia pur uno). Egli è ben noto essere cosa rara a' dì nostri il non trovar uno di quegli uomini grassi e pituitosi, cui l' uso di fumare tabacco non venga ordinato quale cosa necessaria alla loro esistenza; ebbene, seguiteli; conducete la conversazione intorno il suggetto che vi trasse ver essi; chiedete loro il perchè fumino, e vi confesseranno, colla più buona fede del mondo, che senza la pipa forse non esisterebbero più. Mostratevi sorpreso di questa risposta, ed aggiugnete che il consiglio di fumar tabacco vi era stato più d' una volta ordinato da' medici, ma che voi non avete prestato mai fede ad un tal rimedio; che uno stomaco grasso non dee essere più prosciugato di quello d' un magro, e sparuto. Allora vi trarranno d' inganno col citar essi medesimi quale esempio; mostratevene convinto, nè date più

a divedere se non che il timore di abituarvi al gusto del tabacco; si è in allora che vi verran date delle lezioni. Prenderete quindi una pipa, e ne farete uso, ma tosto che l'avrete finita, vi lagnerete del male di stomaco che vi cagionò un tal saggio; vi dorrete pure del consiglio che avrete seguito, e vi dorrete particolarmente verso le signore sulla specie di violenza, che si avrebbe voluto esercitare su voi onde astriguervi ed indurvi in errore. Esse vi compiangneranno scherzando vezzosamente sulla credulità vostra; non importa, il vostro desiderio sarà pago e compiuta ne sarà la vostra scusa.

LEZIONE SETTIMA

SECONDO MEZZO DI FUMARE SENZA RECAR DISPIACERE ALLE BELLE.

Vuole il *gran ton*, che sovente ci si trovi ai balli campestri, e quivi appunto l'etichetta viene più rigorosamente osservata; quivi si passano in rivista i modi più o men galanti d'un giovane cavaliere. Giova quindi adoperare ogni possibil riserva, onde tener celato un difetto, il quale petrebbe spiacere. L'odore di pipa dà di troppa latitudine alla causticità, nè si può quindi permettersi di fumare apertamente; ciò non pertanto colui che ne ha contratta l'abitudine, può difficilmente farne senza. Ebbene, evvi un mezzo di soddisfarvi senza pertanto sembrare ridicolo; eccolo. Appena incominciata la contraddanza, voi portate un fazzolettino bianco alla guancia; la persona che avrete pregata di voler danzare seco voi, se n'avvede e ve ne chiede il motivo. Eludete in sulle prime la quistione, rispondendo con indifferenza ch' è nulla, ch' ella è una leggiera indisposizione cui andate ben spesso suggetto. S'insisterà per conoscerla; adducete allora che un dolor di denti v'impedisce di gustar di tutte le dolcezze che può offerir la riunione di persone cotanto gentili; non dimenticate di far ben comprendere collo sguardo, se non più, che un tal complimento è particolarmente indiritto alla

vostra ballerina; in allora l'apparente vostro male le diverrà sensibile, e vi impegnerà certamente a portare un qualche rimedio a patimenti sì vivi, che possonsi porre a raffronto di quei dell'amore. E qui poi è mestieri saper fingere; dite, per esempio, ch'ei sarebbe in vostra balìa l'ottenere una pronta guarigione, ma che nulla potrebbe deciderviad intraprenderla. Allora si vorrà conoscere il rimedio che possedete, e sulla cui efficacia sì fortemente contate; rispondete affermativamente, aggiugnendo essere egli tanto detestato dalle belle, che n'è il flagello della crisi, da cui siete colpito. Le belle han d'ordinario il cuore sensibile; colei con cui converserete non mancherà di far mille riflessioni. E che! vi dirà essa, oserestе mai credere che ogni cosa, la quale possa alleggiare i mali altrui, ci fosse tanto odiosa? voi conoscete dunque ben poco il cuor delle donne! Allora non abbiate più limite, imploratene il vostro perdono; convenite d'esser colpevole, ma che il solo dolore ha potuto cagionare il vostro traviamento; aggiungnete in fine che il solo fumo del tabacco potrebbe sanarvi.... Come, vi si dirà, non è che questo?.... Ma, è nulla, quando se n'ha l'abitudine.... Fumate, signore, fumate! io mi fo mallevadore presso tutta la società, che avrò cura di prevenire in vostro favore.

Allora, terminata la contraddanza, chiedete una cigara, che accenderete, passeggiando sull' attiguo porticato, cortile, o giardino, e tornando al vostro posto, avrete la soddisfazione di

vedere tutte le belle corrervi incontro, informarsi sullo stato della salute vostra, e farvene i loro complimenti sul rimedio che ne avrete impiegato.

LEZIONE OTTAVA

TERZO MEZZO DI FUMARE SENZA RECAR DISPIACERE ALLE BELLE

L'astuzia conduce a tutto. Quando la voglia di fumare vi coglierà in un'adunanza, nulla sarà più agevole che l'appagarvi; intendetevela con un vostro amico, e nel corso della conversazione fatela cader sul tabacco da fumo. Disapprovate coloro che ne fann'uso, ben sicuro che tutte le donne saranno del vostro avviso; aggiugnete ancora che fuvvi un tempo in cui varj amici vostri vi conducevano a forza talvolta in un qualche convegno d'amici ove si fumava, e dove il fumo vi era siffattamente concentrato, che malagevole ne tornava la respirazione; aggiugnete che tentarono di avvezzarvi alla pipa, ma che il suo odore ha per voi un non so che d'insopportabile. Allora l'amico vostro trae fuori di tasca una cigara, e protestando del suo buon odore e dell'eccellente sua qualità (questa cigara sarà profumata di vainiglia) ne chiamerà in testimonio l'odorato delle belle di quell'adunanza; convenite allora, l'odore esserne perfetto, ed aggiugnete, dopo chiestone il permesso alle signore, di volerne assaggiare accesa; nessuno saprà contraddirvi.

Allora poi potete fumar ciò che meglio vi aggrada, fumare a vostro bell'agio, e quando ne sarete pago, sciacquatevi la bocca con acqua di rosa, entro cui sarà infuso l'ireos, (ciò che dev'essere prima preparato), e rientrate quindi nella sala dell'adunanza, dove il fiato vostro esalerà un odore, di che tutte le belle vi faranno i lor complimenti.

LEZIONE NONA

QUARTO MEZZO DI FUMARE SENZA RECAR DISPIACERE ALLE BELLE.

Quando vi troverete in un' adunanza, in cui vi sarà un fumatore, se vorrete imitarlo, nulla sarà più facile. Chiedetegli se il gusto del tabacco possa eccitare un qualche incomodo in chi vuol prenderne l'abitudine. Vi risponderà di certo affermativamente; dite allora, ciò sembrarvi straordinario, aggiungnendo che scommettereste di fumare senza provare alcun disagio; siate sicuro che la persona in quistione vi darà torto e s'impegnerà la scommessa; allora le signore vi si ordineranno dintorno, temendo di un qualche svenimento e per conoscere ancora il risultamento di ciò ch'esse risguarderanno qual tratto d'eroismo; potrete quindi fumare senza che nulla v'incomodi, e terminata la prova, quelle cui d'ordinario incresce la pipa, ve ne faranno invece i lor complimenti.

Onde rendere ancor più sicura la riescita,

avvisiamo anzi che sarebbe cosa giovevole il metter di balla lo stesso vostro antagonista. Allora nulla certamente s'opporrebbe al trionfo di un tale scaltrimento.

LEZIONE DECIMA

QUINTO MEZZO DI FUMARE SENZA RECAR DISPIACERE ALLE BELLE.

È già gran tempo che la quistione di sapere qual sia l'impiego del tabacco non è più una sola; questi lo prende in polvere pe' mali d' occhi; quegli per preservarsi da una frequente mieranía; uno il fuma per distrazione; l'altro per guarire da una qualche malattia interna; ma la quistione di sapere quale de' due; se il tabacco da fumo, o il tabacco da naso debba ottenere l'assentimento delle belle, non è per anco quistione risoluta.

Laddove noi dovessimo risponder per esse, non istaremmo in forse nel dire: nè l'un nè l' altro; ma però ve n' ha pur uno che non esclusero intieramente dalle gentili adunanze, dappoichè ne fan uso bene spesso elleno medesime, ed è il tabacco da naso.

Noi chiederemo ora da che ne venga una tal preferenza, imperocchè chi fuma è men disaggradevole in società, che nol fu mai colui che prende tabacco da naso; nè difficile riescirà trovarne la prova.

Egli è il gusto di tabacco che spiace alle belle; partendo da tale principio, vedremmo

ben presto com' esse non debbano avere minor antipatia per l' uno che per l' altro; ma vogliam pure ammetter il fumo essere quello che loro spiaccia; chi fuma, fuma fors' egli sempre accanto ad esse? non può egli uscire dalla sala di convegno, fumare, sciacquarsi la bocca, e rientrare come n'è uscito, vale a dire senz' odore di sorta alcuna?

Ciò non avvien già di chi prende tabacco da naso; il tabacco che egli ammassa costantemente ne' suoi condotti nasali, scende in gola, e ben di rado non esala un odore più che disgustoso.

Chi fa uso di tabacco in polvere dee dunque astenersi dall' aspirarlo con forza, e soprattutto dee soffiarsi sovente il naso; nel primo caso ei ne guarentirà il petto, e nel secondo non lasciando al tabacco il tempo di stagnarsi, il fiato ne sarà di molto più gradito.

LEZIONE UNDECIMA

POSTA IN ANEDDOTO.

L'amore, si dice, non conosce ostacoli; *quando si deve amarsi*, tutti i difetti son nulla; una tal massima è falsa, e credo poterlo chiaramente provare.

Dissi, *quando si deve amarsi*, giacchè laddove ci si amasse di già, giusto ne sarebbe il proverbio.

Ma già m'avveggo di chiamare ostacolo un' abitudine, che da lungo tempo è venuta di moda. E che! mi si dirà, una ricreazione di spirito potrebbe dunque ella inceppar l'andamento degli amori? Risponderemo affermativamente, e ciò che monta ancor più, appoggieremo la nostra risposta con una non equivoca prova.

Carlo fumava d'ordinario, ma non voleva però che le belle da esso lui corteggiate se ne avvedessero mai, e n'era siffattamente riescito, che la massima parte degli amici suoi avvisavano ch'egli non facesse uso d'una cigara se non per distrazione. Una sera, all'escire di un ballo, ei sen tornava in compagnia dell' oggetto *della sua tenera sollecitudine*, allorchè tre cavalieri, di que' che non hanno la pazza manìa di sacrificarsi per soddisfare alle convenienze che pur voglionsi chiamare sociali, mandarono, di compagnia col figliuolo d'Eolo, un vortice di fumo sotto all'

odorato un po' meschino della sua Dulcinea; essa si dolse di un tal odore, e ne ha tessuto, con tre parole poco urbane, il panegirico de' fumatori: « Ah, dicev' ella, se qualcuno mi si offrisse col titolo d'amico, e fosse già preso da questo bisogno che il buon gusto riprova, nulla al mondo saprebbe impegnarmi a corrispondere alle di lui istanze ». Si può ben giudicare come il nostro pretendente appoggiasse un tal ragionamento con ogni forza della logica sua; ei riconobbe un uomo essere ben picciolo nelle proprie azioni, dacchè va a caccia sovente di ciò che può contrariare la dilicatezza del bel sesso.

Cionnonpertanto Carlo faceva parte della classe de' fumatori, e l'insulto ricadeva quindi su di esso lui al paro d'ogni altri. Non doveva forse avvisare ad una qualche vendetta? certamente, e ne fu appunto l'amore che gliene ha fornito il mezzo.

Per qualche tempo si mostrò galante, affannone, sommesso, ma non andò guari però che la sua bella ebbe a pentirsi di quanto avea detto quindici giorni prima.

I nostri due amanti vedevansi ogni sera. Carlo andava ad aspettare l'amica sua ad un caffè, da dove questa passava ad un'ora convenuta; essa non vi entrava già, ma sibbene ne faceva al cospiratore il segnale convenuto; noi diciam cospiratore, dacchè non deesi obliare com'egli avesse promesso vendicar a qualunque prezzo l'onore del corpo de' fumatori.

Di fatto, al segnale convenuto, ei si alza, ne

carica la pipa, l'accende e si reca incontro a colei, che incominciava già a perdere la pazienza. « E che! grida ella scorgendolo, tu ancor dunque fumi? — Certamente, ti spiacerebbe egli forse? — In istrada; se non fosse che in casa. — Ma è già notte. — Ah! è vero. — L' odore non ti è già contrario? — È pur uopo cedervi, dacchè vuoi così ».

Qual cangiamento in quindici giorni! il leggitore ne avrà certo compreso la cagione; ebbene, metta egli a profitto la lezione che dato gli abbiamo; quando s' imbatterà in qualcuna di quelle accattabrighe, ei si rammenti che si dee comparir prima ciò che non si è di fatto, ma dopo poi!...

LEZIONE DUODECIMA

MEZZI DI FARSI STRADA NEL BEL MONDO COLLA TABACCHIERA.

Chiunque non è uno sciocco dev' esser dotato d'ambizione: per ambizione non m' intendo già, nè la guerriera follìa di un gran conquistatore, nè la goffaggine di un cortigiano servile, ma sibbene quel nobil desìo d' uscire dal comune della folla, di distinguersi dagli altri, e di giugnere ad un ben esser qualunque, il quale vi assicuri per lo meno mezzi di esistenza per la vostra vecchiaja.

Per mala ventura, i sentieri che guidano a questo ben essere, son terribilmente battuti, e vi si è tanto mietuto e rimietuto, spigolato e rispigolato, che gl' infelici che vi si imbattono, muojon sovente di fame sul cammino, senz'avervi soltanto potuto scontrare una sola spiga. Addiviene quindi d' indipensabil necessità il cercar novelle vie; nè sta nel piano nostro il tracciarle qui tutte, ma sibbene c' incumbe il debito di fornire all' uomo di spirito uno specchio de' mezzi originali di prosperità, che può ottenere dalla tabacchiera.

Abbiate sempre con voi due tabacchiere, onde aver costantemente sotto mano di che allettare il gusto delle persone con cui vi trovate, qualunque ne sia d' altronde il modo lor di pensare.

Abbiate su una la battaglia di Navarino, on-

de se vi avvenga scontrarvi con taluno di que' politiconi, i quali dividono ogni giorno il mondo a loro talento, possate prestar ad essi argomento d'entrar di subito in materia, e metterli in via di sfoggiare le politiche loro erudizioni; dacchè essi fanno per l'appunto come quel tale, che non sapendo a memoria che una sola favoletta, con cui si credeva far il leggiadro nelle gentili adunanze in raccontandola, e questa favoletta avendo rapporto al cannone, nè sapendo il come farvela cadere in acconciò: « Zitti, zitti! (sclamava, in mezzo al bollore di una discussione qualunque su cui l'adunanza stava occupata), mi sembra udire il canone: -- Eh signore, gli rispondeva taluno, voi sognate! è che cannone mai avete potuto udire? . . . . A proposito di cannone vi vo' contare una storiella, che vi si rapporta », e te la spifferava.

Nell'altra poi abbiate di che attirarvi l'interesse del bel sesso; vi sia rappresentata una bellezza melanconica, nel genere di Rosa, Luigia, Maria, Malvina o Etelwina. Abbiate cura di far rimarcare distintamamente questo ritratto alla bella cui offrite galantemente, del tabacco; in allora mille domande da parte sua: prendete un'aria mesta, vantate la vostra costanza, parlate delle vostre sciagure, della vostra disperazione nell'apprendere la perfidia di questa donna adorata, scagliatevi anche un pochino contro il bel sesso, dacchè è questo un possente mezzo d'istigarlo al giuoco: alle corte, fate ogni vostro sforzo per

mostrarvi interessante, dacchè un uomo interessante ha sempre condotte le belle più lunge di quello che avrebbero creduto; e siccome le belle hanno sempre goduto nelle gentili adunanze di notevole influenza, così potrete contarne sicuro di fare un rapido cammino.

Nella stessa guisa che si può trar partito dalla tabacchiera, si può trarlo egualmente dall'eleganza della borsa del tabacco da fumo, leggiadramente ricamata, dall'astuccio delle cigare, leggiadro, elegante, fatto o di marrocchino color di foglia morta, o di legno di Scozia, ec. ec.

LEZIONE DECIMATERZA

MEZZI PER FAR SVANIRE L'ODOR DI TABACCO.

Non è dato a tutti l'andare a Corinto, dice un vecchio proverbio; gli uomini non son tutti al livello del secolo, dice un adagio più moderno, ed è ciò appunto che fa sì, che gran numero di belle particolarmente permettonsi di montar nelle furie, quando i vestiti o pure il solo fiato de' galanti che lor si presentano abbia l'odor del tabacco.

Questo inconveniente, che non lascia d'esser grave, dacchè potrebbe benissimo compromettere gl'interessi pecuniarj di chi fuma, presentasi pure talvolta quando ci si trova accanto ad una leggiadra signorina, la quale non avendo mai parlato troppo da presso con dei fumatori, non si trovasse per anco famigliarizzata col profumo della regina de' pianeti. È facile il vedere quanto necessario sia il portare riparo ad un tal inconveniente, ciò che non è per nulla difficile, laddove però autori compiacenti vogliano renderne istrutti i fumatori; dacchè i numerosi dotti, i quali passano le intere notti ed i giorni scartabellando i vecchi libri dalle polveri degli scaffali pel ben essere dell'umanità, non hanno ancor reso ad essi questo importante servigio.

Abbiam troppo buona opinione de' nostri leggitori, per consigliar loro di profumar di

ambra ogni mattino le loro vestimenta, le quali per avventura il dì prima avesse avuto indosso durante una lunga seduta di fumatori in qualche sito chiuso, in che le avrebbe di certo profondamente impregnate di tabacchico fumo; ma possiamo attestare che giugneranno benissimo ad una tal meta ed al medesimo risultamento, quello cioè di dissimulare questo fumo alle belle ed agli amici loro, a solo mezzo delle seguenti picciole precauzioni, che tornan poi del più facile impiego.

1° Aver la precauzione di non fumar mai ad aria chiusa, ma sibbene in sito aperto e dove l'aria vi circoli liberamente; è impossibile immaginarsi di quale difficoltà fia il liberare da quell'odore di fumo le vestimenta, che fossero state per caso il dì prima indosso a taluno che abbia fumato per qualche tempo entro qualche sala, dove l' aria fia pregna di fumo; laddove però il caso volesse che contro queste regole ci si trovasse per l'appunto ad avere il vestito impregnato di questo malefico odore, si dovrà esporre queste vestimenta al contatto dell'aria durante la notte, affine di diminuire per quanto è possibile l'odor di tabacco, di che ne saranno impregnate.

2° Mescolare coll' acqua la quale serve a far abluzioni alle mani, al capo, ec., ogni mattina una qualche goccia d' acqua di Colonia, il cui soave odore possa supplir a quello del tabacco, il quale non ha la buona ventura di piacere generalmente altrettanto.

3° Tener sempre seco dell' ireos, sostanza

scipita in se stessa, ma che pertanto ha la buona proprietà d' ecclissare l' odore del tabacco.

4° In mancanza d' ireos, far uso di una mela appiuola, che gode della medesima proprietà, ma in grado molto minore.

5° Sciacquarsi bene la bocca con un' acqua resa odorosa con qualsivoglia mezzo, subito dopo avere fumato.

6° Agire egualmente riguardo alle mani.

Queste precauzioni saranno sufficienti quando sieno puntualmente eseguite, e ne stiam guaranti presso i nostri leggitori che fumano, che accanto ad essi il più dilicato ed il più esercitato naso non potrà tutto al più che essere in dubbio.

LEZIONE DECIMAQUARTA ED ULTIMA

DIFFERENTI MANIERE DI ANNERARE LE PIPE.

Non era nostro divisamento in sulle prime di fare un apposito capitolo su di questo suggetto, il quale si allontana un po' dallo scopo nostro, atteso che le belle non tengono menomamente a calcolo le pipe annerate; ma alcuni amici nostri avendoci resi accertati che il trattare questa parte dilicata dell' arte sarebbe un rendere eminente servigio a coloro che incominciano a fumare, ci siamo determinati a piegare alle loro istanze.

Che la natura è pur bizzarra nelle sue concezioni! Due individui fanno incetta d' una pipa per cadauno della medesima fabbrica; essi non sono più esperti, più dotti l' uno dell' altro in quest' arte; fumano; l' uno annera perfettamente il fondo della propria pipa, l' altro non può venirne a capo. Quindi è che non se ne posson porgere su di questo suggetto regole ben esatte; e nondimeno eccoti qui alcune precauzioni le quali agevolano molto in generale onde ottener tale intento.

MANIERA DI FARE NERA LA TESTA D' UNA PIPA.

Giova prima di tutto trascegliera tra quelle contrassegnate con un fiore, o meglio

ancora del n.° 17; la terra di questa fabbrica essendo di molto più tenera, s'imbeve più facilmente del succo di tabacco.

Vi passerete dell'acquavite a varie riprese; in mancanza di acquavite si può servirsi di qualsiasi altro liquore ed anco di acqua pura, dopo ciò, umetterete un pò di tabacco che collocherete nel fondo della pipa all'altezza cui vorrete annerarla; l'agguaglierete col dito comprimendolo un poco, in modo però che l'aria vi possa passar liberamente; il rimanente del tabacco dev'essere secco (per le prime volte soltanto); si è in tal modo che essendo infiammato si estinguerà da per sè medesimo, subito che il fuoco sarà giunto a questo fondo di tal guisa predisposto. Allora rimuovetene la cenere e fumate nella stessa guisa per lo men una dozzina di volte; alla per fine ricomincerete l'operazione dopo aver vuotato la vostra pipa, e la vedrete ben presto annerarsi all'altezza del fondo, che avrete avuto cura di cangiare come il dicemmo più sopra.

MANIERA D'ANNERARE IL TUBO D'UNA PIPA.

La scelta della pipa dev'essere fatta come lo abbiamo già detto, ed eguale parimenti n'è la preparazione, tranne il fondo, che non si prepara prima come abbiamo indicato.

Una pipa il cui solo tubo sia nero, fu cosa sempre in grande estimazione presso i fumatori; quindi è che giova prestar di molta attenzione per conseguire tal meta. Prima di tutto

la testa debb' esser ricoperta di carta, nè si può accenderla che solo coll'esca. Dobbiamo però prevenire che laddove chi fuma non potesse fumare tutto il tabacco ch'essa contiene, non dee riempirla, dacchè è uopo che sia vuotata ogni volta ch' ell' è incominciata, onde il succo del tabacco non possa rimaner che nel tubo.

MANIERA D' ANNERARE UNA PIPA DI SCHIUMA.

La pipa di schiuma è tanto tenera, che giova prendere ogni maniera di precauzioni per riescire ad annerrarla senza accidenti.

Primieramente giova avvilupparla entro un piccol sacco di pelle, nè scoprirla prima che sia annerata, massime poi quando è ancora calda.

Non si dee mai accalcarla con forza, dacchè in allora il tabacco tramanda una quantità di succo, che basterebbe per marcirla.

Non deesi fumare che adagio; nel caso contrario non si mancherebbe di abbruciarla, ciò che le impedirebbe totalmente d'annerare.

Piccolissimo dee sempre essere il fondo, la pipa non dovendosi annerar che di sotto.

Del resto, siccome l'attenzione dipende dal fumatore, laddove ei segua i principj che gli abbiamo tracciato, si avvedrà ben presto della giustezza con che sono dettati.

Se a malgrado di queste precauzioni non riuscite in ciò che avrete tentato conseguire, rinunziate al vostro disegno, mentre in allora sarà cosa comprovata, la natura non avervi ac-

cordato l'avventurata facilità d'annerare il fondo d'una pipa, e risolvetevi tosto a porre in opera il mezzo seguente.

MANIERA D' ANNERARE UNA PIPA IN MEN DI CINQUE MINUTI

Dopo aver fatto bollire la vostra pipa nell' acqua, ricoprite di carta le parti che volete conservar bianche, e non lasciate allo scoperto che quelle che volete annerrare. Prendete poi una manata di fieno su cui verserete un po' di olio comune; accendetelo, e ponete la vostra pipa sul fumo che n'escirà, e ben presto dopo la vedrete nera come l'ebano. Allora ritraetene la carta che la riveste, e siate sicure che sarà bella abbastanza per muover l'invidia di parecchi fumatori.

Cionnonpertanto consigliamo con riserva a' nostri leggitori il valersi di un tal mezzo fraudolento.

ANEDDOTI

MOTTI, NOVELLE, CANZONCINE, EC. CHE SI RIPORTANO ALL' USO DEL TABACCO.

Giova in ogni cosa evitare la grande applicazione; il vero pittore come il vero professore deggion saper assortir bene le lezioni ed i colori. Il mezzo migliore di far ben penetrare nel capo de' discepoli le proprie lezioni, si è quello di rendere dilettevole questa istruzione, e ricreare lo spirito dell' allievo facendo succedere cose leggiere a cose astratte e serie. Ora siccome presumiamo che gli importanti precetti i quali abbiamo sviluppato, abbiano potuto per avventura stancare l' intelligenza de' nostri leggitori, noi li facciam susseguire da curiosi aneddoti, da picoanti canzoncine cui il tabacco diè origine in modo più o men diretto, più o men obliquo. Son esse le frutta imbandite per agevolare la digestione del pranzo; e sotto ad un tale rapporto speriamo che coloro i quali fumano e prendon tabacco ce ne sapran grado d' avere voluto tanto avventuratamente mescolare il serio e l' allegro, il superficiale ed il profondo, l' utile ed il dilettevole.

I romantici de' dì nostri hanno bel fare, essi saran sempre lontani da' romantici del secolo di Luigi XIV. Non si saprebbe trovare in tutto il *Solitario*, nè in tutte le odi di *Hugo*, nè

nemmanco nell' *Alemagna*, una frase da por a raffronto di quella, di che Balzac si servì un giorno per chiedere ad una dama una presa di tabacco « Madama, gli diss' egli, permettete che le mie estremità ditali possano insinuarsi nelle vostre concavità tabacchiche, onde attignervi quella sottil polvere, la quale dissipa e confonde gli acquatici umori del palustre mio cervello? »

—

Viaggiando un principe colla sua sposa Maria Luigia per visitare il canale sotterraneo di s. Quentin, non che le città di Cambray, Valenciennes, ec. ec., il Borgomastro d' una città dell' Olanda si credette dover aggiungere all' arco di trionfo che aveva fatto ergere, la seguente iscrizione:

« Il n'a pas fait une sottise
En épousant Marie Louise ».

Questo principe, veduto un tale sforzo di politica e poetica immaginazione, fatto venire a se il Borgomastro, « Signor Maire, gli diss' egli, in questi paesi si coltivano le Muse? — Sire! fo qualche verso. — Ah, siete dunque voi? Prendete tabacco? aggiuns' egli presentandolo di una tabacchiera contornata di brillanti. — Sì Sire, ma sono confuso. — Prendete, prendete.. tenetevi scatola e tabacco, e

« Quand vous y prendrez une prise
Rappelez vous Marie Louise ».

—

Federico prendeva molto tabacco; ond'evitarsi la pena di cercar la tabacchiera entro le

proprie tasche, aveva fatta allogare su d'ogni cammino una grande tabacchiera, da cui ne prendeva all'uopo. Un dì dal gabinetto suo ei scorge uno de'suoi paggi, il quale credendo non esser veduto, e curioso di gustare il tabacco reale poneva senza complimenti le proprie dita entro la scatola aperta che giaceva sul cammino dell' attigua stanza. Il re nulla disse in sulle prime; ma in capo ad un'ora chiama il paggio, si fa recare la tabacchiera, e dopo avere invitato l'indiscreto a prenderne una presa, « Come il trovate? — Eccellente, Sire. — E questa tabacchiera? — Superba, Sire. — Ebbene, signore, prendetevela, dacchè la reputo troppo picciola per tutti e due ».

—

Il sig. Bacheville, già capitano della guardia imperiale di Francia, condannato a morte nel 1816, ed assolto nel 1819, narra che durante il suo esilio, giunto ne'dintorni di Monaco, si ritrovò tant'egli che il di lui fratello in tale miseria, da non poter soddisfare alla fame che il tormentava, se non che col dare ad un guarda-foreste, in iscambio di un piattello di latte e di un tozzo di nero pane, l'ultimo oggetto che rimanesse a di lui disposizione, il solo che avesse potuto fargli obbliar tanti guai, la vecchia sua pipa. « Conoscendo tutto il prezzo di sì doloroso sacrifizio, aggiugn'egli, il primo impiego che fece mio fratello de' fondi che ci sono giunti, fu quello di supplire alla perdita che fatta aveva, e fui più sensibile ad un tal regalo, che non avrei potuto esserlo a tut-

ti i favori della fortuna, la quale per qualche tempo non fu però avara verso di me ».

Il tabacco ebbe egli pure al paro di tante altre belle cose i suoi grandi poeti, che lo han celebrato in modo nuovo ed in pari tempo ardito; ne fia testimonio la presente strofa, il cui autore, per mala sorte dotato di soverchia modestia, volle serbare il più stretto incognito:

Corpo di Bacco,
Ho buon tabacco,
Ho buon rapè,
Ma non per te;
Non pel tuo naso
Ch'è un brutto vaso.
Corpo di Bacco,
Ho buon tabacco,
Ho buon rapè,
Ma non per te.

È ben vero la rima non essere in ciò il pregio maggiore di un tale concetto; ma i bei pensieri deggion poi scusare di molte altre cose.

A Londra, nella platea dell'Opera, uno spettatore, inquieto d'una certa calca, che lo molestava non poco, porta la mano alla tasca; « Voi prendeste la mia tabacchiera, diss'egli tosto, ma non senz'una qualche riserva, ad un individuo di aspetto equivoco che trovavasi accanto, rendetemela, o vi... — Non fate romore, vi scongiuro, gli rispose lo sconosciuto, non vogliate perdermi; eccovi, riprendete la vostra

tabacchiera, aggiuns' egli con voce sommessa »; e nel tempo stesso gli apre la tasca del suo vestito. Tosto l' altro, pieno di confidenza vi introduce tutto il cubito del braccio destro. Al ladro, al ladro! grida allora l' emulo di Cartouche, mostrando la mano prigioniera, ed il buono spettatore viene arrestato; la di lui innocenza vien però ben presto chiarita; ma non pertanto la di lui tabacchiera scomparve insieme coll' accusatore.

—

Ell' è pur bella cosa la probità, diceva a' figli suoi un onesto speziale che spacciava pur anco il tabacco. Quale credito vi dà ella mai nel commercio! quale considerazione nel mondo! S' io sono elettore e santese, egli si è perch' io sono esatto sino allo scrupolo; perchè non ho giammai ritardato il pagamento d' un mio biglietto di debito; perchè ho reso sempre a ciascuno il suo conto in buone valute, e venduto a giusto prezzo ed a buon peso. A proposito, Niccola, ponesti dell' acqua entro al tabacco? — Sì, signore. — Del sidro di pere nell' acquavite? — Sì, signore. — Della cicorea nel caffè? — Sì, signore. — Del sego nel burro di caccao? — Sì, signore. — Va benissimo, ora insieme chiediamo soprattutto a Dio, che voglia mantenerci nelle vie di probità, da cui non mi scosterei per tutto l' oro del mondo ».

—

Ecco un' altra strofa inspirata egualmente dal tabacco, il quale per parentesi è fertile di simili ispirazioni in fatto di poesia:

Il tabacco, non ha guari,
Non piaceva alle mie nari.
Solo andavane pigliando
Una presa a quando a quando.
E sovente — anche niente;
Or mel vieta mio marito!
Io lo trovo assai squisito
Quando prenderne ne posso
Di soppiatto un qualche grosso.

—

Il poeta Santeuil, di cara memoria, questo bravo e degno canonico di s. Vittore, che erasi reso celebre per la sua lepidezza, i suoi frizzi ed i suoi motti, è morto vittima di questo vegetale. Si fu in un pranzo che taluno credette per ischerzo di fargli trangugiare un gran bicchier di vino, entro cui erasi vuotata una tabacchiera di tabacco di Spagna; fu colto improvvisamente da febbri e vomiche, e dopo poche ore ha dovuto succombere ad orribili dolori.

—

Alla corte di Montezuma, dice il Signor Humboldt, le persone d'alto rango impiegano il fumo di tabacco non solo per agevolare la digestione dopo il pranzo, ma pure per eccitare al sonno dopo quella della colezione.

—

Un signore uscendo di sera di chiesa dalla benedizione, accalcato dalla gente, sentesi un urto forte, porta la mano alla saccoccia, non vi trova più la sua tabacchiera d'oro; tenuta d'occhio una persona ben vestita passatagli in-

nanzi in quel momento, tosto sbarazzato dalla calca, la afferra pel collo, nell'atto che aveva appena voltato per un viottolo, e le dice: « Briccone, dammi la tabacchiera. » — A questo passo così risoluto, l'altro gliela pone tra le mani e fugge. Giunto a casa il supposto derubato, narra alla moglie la propria bravura ed il come fosse riescito a ricuperare la propria tabacchiera d'oro; ma essa volgenodosi a lui gli disse: « La vostra tabacchiera è lì sul tavoliere dove ve la siete dimenticata ». — Allora quel signore stupefatto, tratta di tasca quella che teneva, si trovò esser il ladro e non già il derubato; mentre l'altro, tale appunto avendolo reputato, gli aveva messa in mano la propria, fuggendo per salvare la borsa.

—

Papa Benedetto XIV. (Prospero Lambertini) un dì confabulando con un padre provinciale Francescano, ed avendo aperta la tabacchiera, la porse a questo per prender tabacco — « Grazie, Santità, le disse il Francescano, non ho di questi vizj! — Non è già un vizio, ripres'egli, che se tale si fosse, avresti questo pure.

CONCLUSIONE DELL' OPERA

PER FUMARE E PRENDER TABACCO SENZA RECAR DISPIACERE ALLE BELLE.

Un giovane elegante che fuma, dee far sì che le sue pipe sieno sempre nette, ripulite, leggiadre, galanti; che le borse del tabacco sieno l'opera sempre rinnovellata di una bella mano e perita, tale in somma da attirare l'attenzione delle belle che la veggiono; che il tabacco, le cigare sieno delle più squisite, delle più care, delle più ricercate; che se la pipa sia lunga, alla turca, alla persiana, ec. ec., sia guarnita di ricco bocchino d'ambra di gemme negli ornamenti della canna o del tubo. Un vero *fashionable* dovrà munirsi d'un moretto, il cui incarico non sarà altro se non quello di tener sempre ripulite le pipe, e prepararle pel servigio del padrone e di sua comitiva, cariche di squisito tabacco e profumato.

Chi prende tabacco, dev' esser sempre fornito d' eleganti e moderne tabacchiere, e tali da eccitare la curiosità delle belle, con cui potesse trovarsi.

Dotato di siffatti prestigj un elegante non si farà mai conoscere da una bella nè qual fumatore, nè qual facente uso di tabacco da naso, se prima non avrà saputo cattivarsi il di lei affetto; allora, ne siamo malevadori, che lunge dal tornare ad esse spiacevole, per le

succennate mancanze, comechè siano avverse al fumo o al tabacco, si vedrà sollecitato anzi a passare in lor compagnia fumando o prendendo tabacco; laddove altrimenti avrebbe dovuto allontanarsi onde non recar loro dispiacere; e s' accorgerà del detto del celebre Thom. Corneille;

« Viver non merta chi ha il tabacco a sdegno ».

FINE.

INDICE

Introduzione. . . . . *Pag.* 5
Del tabacco. Sua origine, sua introduzione in Europa, primitivo suo impiego, impiego suo quale medicamento, cagioni della grandiosa estensione data al suo uso, come posto nell' amministrazione delle pubbliche rendite, sua influenza politica e morale su' popoli, ec. ec. . . . . » 11
Impiego medicinale e proprietà particolari del tabacco. . . . . » 23
LEZ. I. Regole generali per fumare. . » 29
II. Annovero delle differenti specie di tabacco . . . . . » 33
III. Le pipe, le cigare, il cigarito. » 36
IV. Scelta delle scatole da Tabacco . . . . . » 38
V. Della picciola salvia, e dell' anice. . . . . » 40
VI. Primo mezzo di fumare senza recar dispiacere alle Belle . . » 41
VII. Secondo mezzo di fumare senza recar dispiacere alle belle. » 43
VIII. Terzo mezzo di fumare senza recar dispiacere alle Belle . » 45
IX. Quarto mezzo di fumare senza recar dispiacere alle Belle . » 46

Lez. X. Quinto mezzo di fumare senza recar dispiacere alle Belle. » 47
XI. Posta in anneddoto. . . . *Pag.* 49
XII. Mezzi di farsi strada nel bel mondo colla tabacchiera . . » 52
XIII. Mezzi di far svanire l'odor di tabacco . . . . . » 55
XIV. Differenti maniere di annerare le pipe . . . . . » 58
Maniera di fare nera la testa d'una pipa. » *ivi*
Maniera di annerare il tubo d'una pipa. » 59
Maniera di annerare una pipa di schiuma » 60
Maniera di annerare una pipa in men di cinque minuti . . . . . » 61
Aneddoti, Motti, Novelle, Canzoncine, ec. che si riportano all'uso del Tabacco. » 62
Conclusione dell'opera per fumare e prender tabacco senza recar dispiacere alle Belle . . . . . » 69

L' ARTE
DI
DAR DA PRANZO,
DI TRINCIAR LE VIVANDE,
DI PRESENTARLE AI CONVITATI,
D'ASSAGGIAR' I VINI,
E DI SCEGLIERE I LIQUORI,
INSEGNATA IN DODICI LEZIONI.

Opera compilata

DA UN ANTICO SCALCO DEL PRESIDENTE
DELLA DIETA D'UNGHERIA
E VOLGARIZZATA
Da M. Brunone Da Sassimagnoli

FIRENZE
PRESSO SIMONE BIRINDELLI
1829.

PREAMBULO

DEL

COMPILATOR DELLA PRESENTE OPERA

Un libro che tratta dell'arte di far conviti e banchetti sarà, lo spero, letto con avidità e con piacere da quelli che hanno bon appetito, e da bon numero di color che danno da pranzo, e da un più gran numero ancora di solenni mangiatori.

Un libro di tal fatta è senza dubbio necessario, specialmente a' dì nostri, in cui perfino ne' più lauti e nobili Pranzi si commettono infiniti deplorabili abusi. Ma tal cosa non succedea ne' tempi andati, giacchè i nostri padri, in quest'arte, più importante di quel che non si crede, erano assai più abili di noi, perchè aveano non solo molti preziosi libri che trattavano di tutte le teorìe di lautamente banchettare, ma teneano anco nelle proprie case eccellenti Professori che le discuteano e le mettevano in pratica colle vivande alla mano.

Ma intorno a ciò, i miei lettori si racconsolino pure, giacchè l'ingegno de' grandi maestri non è, per vantaggio d'essi, intieramente spento.

Ho fatto non ha guari una delle più importanti scoperte. Ho trovato un'opera il cui tesoro, in lei racchiuso, non sussistea più se non che per tradizione. Il titolo n'è modestissimo.

Eccovelo « Catalogo ragionato di tutto quel che si mangia, e di tutto quel che si beve, e di tutto quel che s'è per la cucina inventato ».

È agevole il ravvisare che chi ne fu l'Autore era fornito di non vulgare ingegno. Tutto quel che il titolo dell'opera annunzia, vi si trova geometricamente dimostrato, e insegnato con profondità e chiarezza ad un tempo: le materie son divise in capitoli, ed è dedicato da un Anonimo, che a parer mio dovea essere un solenne ghiottone, ai componenti gli Stati generali d'un Regno che per un istante, in forza del diritto di conquista, fu unito alla Francia.

Quest'eccellente opera è manoscritta in quarto, e legata riccamente in pelle. Vi si veggono le armi di chi ne fu il possessore, lo che prova che egli avea grande stima del merito di lei. Dapprima io avea divisato di farne una traduzione, ma bramando di dar'al Pubblico qualche cosa di mio, ne ho fatta un'imitazione o compilazione come si vuol chiamare, e così v'ho aggiunto e levato quelche m'è piaciuto, e per essere utile a'miei simili la rendo di pubblica ragione.

Laonde i miei Lettori verranno, mercè di questa, istruiti di tutte le buone cose, di cui possono servirsi, ed offrire agli altri in un Pa-

sto, della maniera di ricevere e di trattare i loro convitati, e finalmente di tutte le variazioni che ha provato la moda, in quanto all'apparecchio ed al servizio della tavola, in quanto all' imbandire le vivande a trinciarle e distribuirle ai commensali, dall'epoca di quel famoso ghiottone che vendè il suo diritto di primogenitura per un piatto di lenticchie, fino a'giorni nostri.

L'ARTE
DI
DARE DA PRANZO

LEZIONE PRIMA

COMPENDIO STORICO DELL' ARTE DI CUCINARE DALLA SUA ORIGINE FINO A NOSTRI GIORNI (1).

In tutti tempi gli uomini si sono assiduamente studiati di far lauta vita. In tutte l' epoche del mondo il lusso della tavola giunse a un grado tale che difficilmente si crederebbe, se autori contemporanei ed assai diligenti non ne avessero co'loro scritti convinte le persone le più sobrie e le più incredule.

Sebbene i moderni facciano ne' loro conviti sfoggio di lusso e di magnificenza, nulladime-

(1) Tutto quel che in questa lezione riguarda la cucina e l'intemperanza degli antichi, tutte le origini, tutte le etimologie de' nomi che si trovano nelle successive note l'ho estratte da un' opera sopra l'arte di cucinare, che sto scrivendo da lungo tempo, e che io spero un giorno di dar' alla luce.

no i nostri pranzi i più splendidi non si possono per nulla paragonare all' orgie in cui i Romani con la più grand' intemperanza inghiottivano i prodotti più esquisiti e più rari dell' universo allora noto. Eppure formavano eglino quel popolo sovrano che ne' più bei tempi della repubblica per l'esempio de Curj e de' Catoni erasi cibato di focaccie, di cavoli e di rape. Voglio adesso dare un' idea della loro sfrenata intemperanza (ed è conveniente chiamar con sì fatto nome il loro quasi abitual modo di vivere), che fu una delle principali cause della decadenza del loro possente Impero.

La cena era presso loro il pasto il più completo. S'apprestavano ai convitati, mollemente distesi sopra soffici letti, le prime mense inbandite di piccoli piatti ripieni di carni salate, d' acciughe contornate da diverse erbe acconcie coll' agresto, e cariche di droghe aromatiche, onde risvegliar l' appetito, d' ostriche, di ricci marini, e d'altre conchiglie non cotte. In appresso recavasi un' enorme quantità di vivande d' ogni specie; salvaggiume, uccellame, pesce di mare e d' acqua dolce, legumi cotti e crudi, come si può vederne un esempio in quella satira di Petronio Arbitro in cui egli descrive il lusso di cui Trimalcione facea pompa nella sua mensa. V' erano perfin sette serviti (1), e verso la fine si recavano le frutta, le confetture, le paste di diverse sorti, ed ampie tazze,

(1) Servito significa cambiamento di vivande in un pranzo. (*Not. del Volgarizzatore*).

per bere largamente i vini più squisiti e in diverse foggie aromatizzati.

Lucullo soprannominato il Serse togato, fece un giorno incontanente apprestare a Pompeo ed a Cicerone un pranzo del valore di un numero di sesterzi, equivalenti alla somma di quarantamila franchi. Tra i ghiotti i più celebri s'annoverano Ortensio, Fabio, a cui si dava il soprannome di *Gurges*, che significa insaziabile, Cotta Messalino, Esopo il Tragico ed Apicio, che dopo avere speso in alcuni pranzi una somma di denaro equivalente a più di dodici milioni di franchi, temè di morir di fame, perchè non gli era rimasto per le spese della cucina se non che una somma che ascendeva presso a poco a due milioni di lire toscane. Ma tutto questo è cosa di poco momento a confronto delle stravaganze di parecchi Imperatori Romani. Erano noti gli stravizj di Marcantonio, che fece apprestare a soli otto convitati, otto cinghiali intieri in diverse guise cucinati. L'Imperator Vitellio spendea pel suo vitto quasi centomila lire per giorno, e spesse volte nel dare un festino facea la spesa di centomila scudi (1). In una cena ch' all'impprovviso dette al suo fratello, v'erano settemila sorte d'uccelli e due mila pesci scelti per festeggiare la consacrazione d'un gran piatto d'oro che conteneva cervelli di pavoni, lingue di carpj, e cuori di Fenicotteri (2), il tutto messo

(1) *Vedi Svetonio nella vita di Vitellio Cap.* XIII.
(2) Il Fenicottero è un piccolo uccello che si trova

insieme da vascelli e da coorti di cacciatori inviati a bella posta verso lo stretto di Gibilterra e fino ai monti Carpazzj, di modo che il valore di questo solo piatto era di dugento mila franchi almeno.

Che dirò delle follìe di Caligola? Domiziano fece convocare il Senato per decidere con qual salsa si dovea cucinare un enorme rombo. Giovenale nella sua satira quarta, con tratti assai lepidi e mordaci descrive sì fatto Consiglio. Sotto Comodo ed altri Imperatori, con pompa trionfale veniano portati in tavola gli storioni. Elio Vero spendeva nel far' un solenne banchetto, per fino secento mila sesterzi, cioè 90,000 franchi: ma l' Imperatore Eliogabalo, secondo quel che riferisce lo storico Lampridio, superò tutti i suoi predecessori nel rendere eccessive le spese della sua mensa. Ognuno de' suoi pasti costava all' Impero più d' ottocento mila franchi, poichè v' erano immancabilmente parecchi piatti, che valevano cento quaranta mila franchi essi soli. Non si reputerà esagerata tale spesa, allorquando si

al Senegal; la sua lunghezza, dalla punta del becco al principio dell'ugne, è di 4. pollici, la sua testa piccola è fregiata da una specie di ciuffo. Egli ha gli occhi piccoli e vivaci, le sue piume del dorso come pure quelle dell' ali hanno un bel color di fuoco; il resto delle penne è d'una bianchezza assai risplendente. Frequenta le acque dolci, e non si vede lungo la riva del mare: egli è ferocissimo: gli antichi faceano molto conto delle sue carni, come d'un cibo assai delicato.

consideri ch' egli facea mettere insieme seccento cervelli di struzzi, ed un immensa quantità di zampe di giovani cammelli arrostiti sopra la gratella, e che volea de' piatti unicamente composti di cervelli di pappagalli, e di rosigniuoli (1). Offriva inoltre un gran premio a chi inventava una nuova salsa.

Con tutta ragione si deve tener per fermo che questi grandi maestri di ghiottonerìa umana non ponessero in non cale le squisite e variate bevande tanto gustose al palato. I vini di Scìo, di Lesbo, quelli d'Alba, di Sorrento, di Falerno, il Massico e il Cecubo decantati da Virgilio e da Orazio, erano i più apprezzati. S' infondevano in tai liquori diverse sostanze, affinchè pigliassero sapori aromatici. Generalmente parlando, i cibi degli antichi erano più saporiti e più carichi di droghe di quel che non lo sono i nostri, e faceano ciò per eccitare più violentemente l' appetito. Se volete rimaner persuasi di tal verità, leggete il capitolo terzo del libro primo della Medicina di Cornelio Celso e le Epistole 95 e 122 di Seneca, e troverete che gli antichi condivano quasi tutti i loro cibi con una salamoja fatta d'intestini di sgombri putrefatti, con una certa sostanza che par che non fosse dissimile dall'assa fetida, colla ruta, coi curiandoli freschi, col comino, colle bacche di mortella, col seme di finocchio, con radiche amare di pilatro, col seselio d' Etiopia, e con altri ingredienti assai

(1) *Vedi Erodiano Lib.* XIV.

stimolanti. Si troverà inoltre che spesse volte metteano nelle salse sal di nitro congiunto al sale ammoniaco. Amavano l'agresto e non il sugo del cedro; l'aglio, lo scalogno, il timo ed il pepe lungo; facean gran conto dello zafferano, della cannella e della menta. Finalmente mettevano il pepe della Cajenna anco nelle confetture fatte col miele; e da ciò si conchiude che aveano il gusto assai guasto in fatto di sapori di cibi.

Erano sì eccessivamente golosi che spesso s'empivano di tante vivande ch'erano costretti a rigettarle. Parecchi di quegli antichi ghiottoni faceano giornalmente tal disonorante e disgustosa azione. Dione Cassio e Svetonio riferiscono che Vitellio, che vi s'era abituato, la fece diventar intieramente di moda. Ella era già conosciuta fino dal tempo di Cicerone, e le donne pure vi s'avvezzarono (1), sebbene i medici a buon diritto la biasimassero, come contraria ad una buona digestione, e per conseguenza alla salute (2). Asclepiade più d'ogni altro inveisce con calore contro questi vomiti, procurati con mezzi meccanici, vale a dire o coll'introdursi in gola le dita, ovvero una penna. Ad onta di tali rimproveri, la maggior parte de'ghiotti e de'Romani di buon gusto, si ripulivano in sì fatta guisa lo stomaco prima di porsi a mensa.

(1) *Vedi Cicerone Epistola ad Attico Lib.* XIII.

(2) *Vedi Plutarco del modo di conservar la salute Lib.* II. *Cap.* 12.

Altri poi (secondo quel che ce ne dice Giovenale) andavano a' bagni a sbarazzarsi de' soverchi cibi mangiati a cena. Oltre a ciò, per potere sgravarsi ogni qualvolta ne venìa il bisogno, si ponevano nelle vicinanze delle sale, in cui si banchettava, certi bene adatti bacini; ed i veri Sibariti, mettevano perfino sotto la tavola de' vasi a loro necessarj. Questi vomiti erano una mera preparazione a nuovi eccessi. « Vomitano per mangiare, mangiano per vomitare » dicea Seneca.

Da quell'epoca in poi questa sublime scienza della gola, (per parlare come l'ingenuo Montagne) non ha fatto se non che ingrandirsi e divenir più bella. Intanto ella non fu ben conosciuta in Francia se non che all'epoca del Regno di Caterina de' Medici, che l'avea già fatta fiorire in Italia, dopo più di trecento anni di sonno e d'oblìo. Lo splendere che sparse in Europa il secolo di Luigi XIV, e la special protezione che i suoi ministri accordarono alle Scienze, alle Lettere ed all'Arti, produsse, come ognun sà, lo sviluppamento dell' ingegno d'una folla di grandi uomini che divennero eccellenti in tutte le facoltà. L'arte di far lauta vita non fu lasciata da parte. Verso la fine del secolo decimo ottavo la Monarchia cominciò ad invecchiare in un coll'antiche tradizioni della cucina, allor quando la rivoluzione tutto ad un tratto le distrusse entrambe. La Repubblica Francese fu d'ostacolo al risorgimento dell'arte di cucinare. Il regno de' Vandali, fece stare in una certa maniera l'

Europa in dieta. Il Consolato le rese l'appetito ed i mezzi di soddisfarlo. Sotto l'Impero si rialzarono in ogni parte e sopra tutto in Parigi i primari templi alla bona cucina; ma v'era d'uopo della restaurazione del nostro Regno, e del ritorno dell'immortal'autore della carta Costituzionale per rendere ad essi il loro antico splendore e quella rinomanza sì giustamente acquistata. Per questa ragione, di leggieri fra noi attualmente si troverebbero uomini simili a quel Filosseno, che desiderava d'aver il collo d'una gru, per assaporar più a lungo le nostre vivande sì delicate. In quanto a me mangiator volgare, ma non ignorante, mal farei senza dubbio se io disprezzassi l'arte sublime de' buoni bocconi, e quella più sublime ancora di conoscerli di sceglierli, di trinciarli, di metterli in tavola, diventata adesso una delle principali delizie degl'illustri e grandi personaggi del nostro secolo. L'immortal gloria d'ambedue è, anco tra gli incomodi dell'indigestioni, nobilmente celebrata ne' poemi, negli almanacchi, nelle canzoni, e se ne è perfino fatto un Codice.

LEZIONE SECONDA

ISTRUZIONE PREPARATORIA.

È incontrastabil verità che il numero de mangiatori e de desinari, quello de' medici e dell' indigestioni s'è accresciuto in un modo spaventoso dopo l'anno 1814, epoca per sempre memorabile della Restaurazione in Francia della monarchia, e dell'arte di ben cucinare.

Il gran rovescio cagionato dalla rivoluzone avea totalmente snaturata la grand'arte di dar da pranzo, per la ragione affatto semplice, che i beni e le ricchezze, appartenendo a nuovi possessori, i ricchi di fresca data, erano totalmente ignari dell' arte di saper vivere splendidamente, nella quale i nostri passati convitatori eransi mostrati eccellenti. Ora che tutto sembra esser rientrato nell'ordine primitivo, nessun dubita che i Convitatori d'oggi giorno non sieno premurosi d' accogliere le nuove istruzioni che sono io per dar loro in venti piccoli articoli che seguono.

I. Un Padrone di casa, che si vuole acquistar reputazione di buon convitatore, deve far convito almeno una volta per settimana. E siccome egli deve essere disposto a far qualunque sacrifizio, lo consiglio a fornirsi di grandi somme di denaro.

II. Tutte le volte che egli conviterà in generale e senza precisare il giorno e per far semplicemente un atto di gentilezza e d'urbanità,

correrà risico d' esser preso a'la parola; laonde gl'inviti, che egli vuole che sieno accettati, devono esser da lui fatti per un giorno fisso ed anco in iscritto, perchè in tutti i casi il biglietto equivale ad un obbligazione, e fa comprendere all'invitato tutta l'importanza dell'impegno, ch'egli contrae con chi glie l'ha mandato.

III. La sala d' un convitatore, deve essere ben fornita di giornali, d'opuscoli nuovi, di giuochi innocenti, ed anco d'oggetti curiosi, onde i suoi convitati possano piacevolmente passar tutto quel tempo in cui aspettano d'andar'a pranzo.

IV. Allorquando tutti i convitati sono raccolti nella sala, che deve essere ordinariamente contigua a quella dove si deve banchettare, e quando è giunto l'avviso che è venuto il momento d'andar'a pranzo, il Padron di casa deve colla mano indicare la sala del convito dicendo: « Signori date la mano alle Dame » ed entrar nella stanza il primo, per abbreviare i complimenti onde i convitati non perdano il tempo, e non abbiano a mangiar i cibi omai freddi.

V. Un convitatore deve essere estremamente rigoroso contro le persone invitate, le quali ritardano a recarsi in casa sua; per loro non deve essere punto compassionevole, perchè per uno ch' è stato invitato ad un pranzo, è cosa assai sgarbata arrivar all'uscio della sala in cui si mangia, allorquando i commensali si son già assisi a mensa. Se qualcuno si trovasse in tal caso, è di mestieri che egli si faccia co-

raggio in modo da astenersi d'entrare ove si banchetta, e d'andar per quel giorno a pranzare all'osteria, ovvero, lo che sarebbe preferibile, star senza desinare; e per giustificarsi del ritardo con chi l' ha invitato, andar da lui a far colazione la mattina dopo.

VI. Un perfetto convitatore, al principio del pranzo, in cui tutti gl'invitati star sogliono in silenzio, deve cogliere il momento di far conoscere gli uni agli altri, col chiamargli ad alta voce per nome ad uno ad uno: egli con tal mezzo introdurrà tra i commensali una certa familiarità che renderà vie più brillante il convito.

VII. A tavola tutti i convitati hanno eguali diritti. Nel caso che un personaggio salito in dignità e notevole pel suo carattere e pel suo ingegno e per la sua virtù, venga ad assidersi tra commensali, il posto che gli verrà assegnato, si procuri che sia nel centro della mensa, accanto al padrone e alla padrona di casa.

VIII. Un convitatore deve raccomandar' ai suoi servi d'esser sordi e muti per tutto quel che non riguarda il servizio della tavola. Tutta la loro attenzione deve sempre mai essere rivolta verso lui e verso i suoi bisogni e comandi.

IX. Deve egli inoltre guardarsi a tutto potere dal discorrere sotto voce con chi si sia di sua famiglia, ed in ispecial modo dal garrire colla moglie o co' figli: ma dee parlar co' servi brevemente, ad alta voce, e sol delle cose che riguardano il banchetto.

X. Colui che dà da pranzo, deve procurar di

risvegliar il gusto di ciascun convitato per un dato cibo, per un dato vino, per un dato liquore; e con destrezza gli farà conoscere che sì fatte cose se l'è procurate per satisfare al genio di lui. Qui fa d'uopo avvertire che non conviene al padron di casa il fare da se stesso l'elogio del desinare che dà a suoi convitati: talcosa sarebbe tanto fuor di luogo, quanto è l'opposto inconveniente in cui cadono alcuni convitatori, che con modestia provinciale pregano i commensali a scusarli del cattivo trattamento che fan loro, colla mira di mendicar frivole lodi per mezzo di scuse intempestive.

XI. Egli deve costantemente aver l'occhio sopra i piatti de' convitati, ed offrir loro qualche cosa allorquando questi fossero vuoti; senza però farne loro viva istanza, perchè ciò sarebbe un importunirli.

XII. Egli è obbligato a mostrarsi a suoi commensali affabile e contento, e far sempre loro il viso ridente.

In quella guisa che il pepe, il sale, la senapa, la mostarda sono a disposizione d'ogni convitato, e girano da un capo all'altro della tavola come pubblica proprietà, e come ingredienti comuni a tutte le vivande, così appunto il brìo, la gaietà, l'attenzioni, le premure, le previdenze d'un convitatore, sono altrettante cose piacevoli e bramate, di cui ciascuno deve avere la sua parte durante tutto il pranzo.

XIII. Se durante il desinare nasce qualche leggera contesa, si canterà. Se i canti non calmano l'effervescenza de' commensali, si beve-

rà, se si persiste a contendere malgrado Bacco ed Apollo, ognun cioncherà, riderà e soffocherà con clamorosi segni di gioia fin l'apparenza del cattivo umore. Il convitatore il primo ne dovrà dar l'esempio in tal delicata circostanza.

XIV. La questione se si debba cantare o nò a tavola, è stata spesso trattata da convitatori di tutte le classi. Io son di parere che convenga cantare non solo alle frutta, ma anco tostochè sono stati recati i principi (1), poichè i canti rallegrano in singolar modo un banchetto. S'ignora forse che la Nazione Francese è assai dedita al canto? Ella canta per calmar le sue inquietudini, come pure per far pompa de' suoi piaceri. I Francesi cantando volavano non à molto alle battaglie, quindi cantavano per celebrare i loro trionfi. Ora che non hanno più battaglie, e per conseguenza non menano più trionfi, cantano, specialmente quando sono a mensa, Bacco ed Amore; e talvolta si sentono cantare per la città satiriche canzoni, per cui color che le han composte e color che le cantano, vengono relegati in oscuro carcere, ove per fugar la noja che li molesta compongono e cantano più di prima: il convitatore però non dee permettere che s'intonino alla sua mensa canzoni sì fatte; ma farà in modo che solo si cantino vivaci ditirambi, anacreontiche ima-

(1) La parola principi in questo senso non è nel Vocabolario, ma è dell'uso, e significa quei piccoli piatti che si recano in tavola colla minestra. (*Not. del Volgarizzatore*).

ginose e gentili ed anco erotiche, purchè non offendano, neppur nel minimo modo, i buoni costumi.

XV. Il Padron di casa deve indicare ai commensali, i soggetti sopra cui possano tener discorso, e procurare che questi non sieno incovenienti e pericolosi.

XVI. Allorquando sono state recate in tavola le frutta e tutto quel che suol venire con esse, i servi procurino di non restare nella sala del banchetto, ad onta di qualunque pretesto che vi possa essere.

XVII. Sonvi pochi casi in cui un convitatore sia obbligato a disigillare una lettera, che gli venga data mentre egli è a tavola, dico che tal cosa può seguir di rado, perchè se la lettera contiene una lieta nuova, vie meglio se ne rallegrerà nella pace di cui goderà dopo una libera digestione: se contiene infausto annunzio, l'effetto che produrrà tra i convitati lo farà pur troppo avvertito che sarebbe stato assai meglio che l'avesse letta in altro tempo.

Il padron di casa deve dunque ordinare espressivamente a suoi servi che giammai non gli rechino lettere durante il convito.

XVIII. È di mestieri che guardi costantemente le bottiglie, e le faccia prontamente riempire allorquando sieno vuote.

XIX. Terminato il banchetto, il padron di casa deve dare il segnale per cui i commensali si levino da tavola, e vadano nella sala ove erano prima di banchettare, ma questa volta deve essere l'ultimo ad entrare in essa.

XX. Per compiere l'istruzione che forma il soggetto di questa seconda Lezione, mi contenterò di dire, che finito intieramente il pranzo, non rimane al padrone di casa altra cosa che quella di darsi tutta la premura di formar nella mentovata sala una conversazione brillante in modo che i suoi convitati non possano sentir il bisogno d'addormentarsi, onde procurar loro un' ottima digestione. Dovrà egli inoltre chiuder gli occhi alla vista di qualche convitato che fugga dalla sala col cappello, o senza d'esso, perchè egli ragionevolmente deve supporre che egli abbia uno di quegli affari pressanti che non comportano alcuna dilazione per isbrigarsene.

LEZIONE TERZA

DELLA SITUAZIONE DE' CONVITATI A TAVOLA.

Quando si dà da pranzo, non è difficile l'avere un buon capo-cuoco, il trinciare e mettere in tavola con bel garbo le vivande, l'aver buoni vini, e rari e squisiti liquori, poichè il più vulgar possidente, provveduto d'una rendita annua di 12. mila franchi, ne sa di ciò più dell'autor del Codice de' Ghiotti; ma dove si trova uno che al pari di tal sapiente scrittore sappia mettere nei convenienti posti i convitati, mantener fra loro una concordia sempre eguale, procurar che ognun faccia buona figura, invigilare a' bisogni di tutti, indovinare i loro pensamenti, ajutar la lor memoria, soddisfare al loro genio, rimandarli finalmente tutti in egual modo contenti di lui, degli altri e d'essi stessi?

Qual' è il personaggio salito in cospicua dignità e rispettato in ogni dove, il qual'osi sperare di poter giungere a tal grado di perfezione?

La scienza d'un perfetto convitatore è dunque oggigiorno importante e ad un tempo rara. Per quelli, che hanno potuto pervenire a sì fatta altezza, ha servito di pietra di paragone al merito sconosciuto, ai favori della fortuna; e talvolta colui ch' ha primeggiato nella diplomazìa, nell'assemblee parlamentarie, è forse debitore di tutta la sua riputazione, di tutta

la sua energìa, di tutta la sua facondia, di tutto il suo sapere, a'lauti e brillanti Conviti ch'ei seppe fare a proposito.

Ma la teorìa di questa scienza non s'apprende: ella suppone un gusto, un'esperienza, una profondità di giudizio innata per così dire e naturale. Questa è senza dubbio la ragione per cui ho veduto sì pochi pranzi ben ordinati, sì pochi convitati convenientemente collocati, e sì poche conversazioni, che si fan dopo il pranzo, gaje e piacevoli.

Il saper ben ricevere, adunare, e collocare a mensa i convitati è una di quelle qualità più importanti e difficili di cui fregiato essere deve un convitatore. Se egli non sapesse sceglierli, distribuirgli, e porre in un dato luogo gli uni in vece degli altri, sarebbe l'istesso che se egli desse un pranzo in una sala senza fuoco, allorquando il termometro di Reaumur segna 10 gradi di freddo sotto lo zero, o che nel mese di Luglio gli facesse soffocare da un caldo di venti gradi per lo meno, o che desse loro a bevere vino che sà di muffa o che ha preso l'acido, o che il suo desinare fosse stato fatto dal cuoco d'un'osteria posta nella strada dell'Albero Secco (1) colla spesa di venti soldi a testa. Giammai un paralitico non deve a tavola sedersi a canto ad un medico severo, una giovine donzella accosto a chi la pretende in isposa, la moglie accanto al suo marito, un

(1) Strada in Parigi, ove sono osterie pel basso popolo. (*Not. del Volgariz.*)

Letterato al fianco del suo Librajo, un Poeta accosto ad un Chimico, un Deputato del centro al fianco d'un Deputato della parte destra, un Commediante accanto ad un Giornalista, un Ministro accanto ad un Pari di Francia, un impiegato in carica, accosto ad un impiegato deposto. Non v'è bisogno per ottener ciò, di ricorrere alla severità, ma basta il far uso d'accortezza; ma se non si farà esattamente un tale scompartimento, ne risulteranno delle dispute e delle contese.

Ascoltate quell'individuo della società degli antiquari, mentre con un suo confratello, membro dell'accademia dell'iscrizioni, ragiona intorno all'ultima scodella di fragil creta ritrovata in Ercolano: eccogli assorti nell'immensità dell' astrusa materia, ed in questo tempo uno d'essi rovescia il vasetto della mostarda sopra le ginocchia della sua bella vicina.

Credete voi che que'due figli d'Apollo, che ridono di tal distrazione, abbiano l'animo rivolto al banchetto più di quei due sopramentovati? S'interrogano, e si comunicano a vicenda l'idee; Dio li guardi dall'istizzirsi! le amicizie de' poeti romantici sono sovente tempestose. Ascolto l'uno d'essi difendere con uno zelo troppo ardente un emistichio del sig. de LaMartine che il suo vicino disapprova. Questa è la nube ch'asconde la tempesta: i due amici s'adirano: uno d'essi trangugia un boccone con mal garbo e . . . . . commette un'inconvenienza anco nel piatto che n'ha somministrata la cagione.

Son forse i commensali commossi dall'amicizia esemplare e imperturbabile di quei due amanti seduti discosto l'un dall'altro tre linee e mezza? si crederebbe che fossero assisi sopra l'istessa sedia, tanto si piegano con calore verso quella parte che più li rende vicini. Essi non veggono, e non sentono nulla, a pena fanno le viste di mangiare. Voi credete che non pensino a nulla, che nulla dicano; ma v'ingannate: dimandatelo piuttosto a quella Contessa del Sobborgo San Germano, che non ha peranco finito di mangiare l'acciughe ed i cetriuoli: ell'è devota perchè è forzata a confessare ch'ha veduto almeno cinquantacinque Primavere. Quella scena le richiama alla memoria almeno i tempi degli assegnati. Ella vi dirà che que' due giovani sono piacevoli; ciò è possibile: ma io son certo che sono assai annojati, poichè mentre gli altri hanno passato gli antipasti, essi son rimasti alla minestra. Avvi bisogno di tutti questi convitati che son presenti alla mensa con la persona, ma lontani coll'animo? All'Ateneo o al Collegio di Francia fa di mestieri mandar questi sapienti, onde possano colà con un bicchier d'acqua inzuccherata in mano ragionar'a tutto lor'agio: al facolar dell'Odeon potranno questi poeti romantici tirarsi i capelli senza temere ch'alcuno vada a devidergli: all'ombra di verdi piante, lungo un limpido rio, fa duopo inviare gli amanti che non han fame: e la signora Contessa farà assai bene se in avvenire desinerà con tutto il suo comodo in casa sua. Non mettete dunque giam-

mai insieme a tavola nè i dotti nè i componitori di versi, nè gli amanti, nè le Contesse del Sobborgo di S. Germano. Conviene che li separiate; non avvi che il convitato amabile che sà mangiare e bere, il qual possa esser posto a tavola in qualunque luogo.

LEZIONE QUARTA

DELLA LISTA GENERALE D'UN PASTO (1).

Fa di mestieri che un padron di casa, bramoso di meritarsi il titolo di perfetto convitatore, prenda parte nella preparazione del banchetto, che egli ha l'intenzione di dare. Disgraziatamente in molte case, note per la loro opulenza, si permette che il capo-cuoco faccia la lista del pasto a suo capriccio e come e' vuole; ed il padron di casa non ha contezza del desinare, se non quando egli è a tavola, ed a misura che le vivande son fatte passar sotto i suoi occhi. Un capo di famiglia non dee operar in sì fatta guisa, neppur per la ragione che egli può innocentemente trarre in errore i suoi convitati, avendo egli l'intenzione di

(1) Per lista generale d'un pasto, s'intende il Catalogo di tutto quel ch'è necessario per apparecchiar la mensa, e di tutti i cibi e bevande che recar si devono in quella. La formazione di tal Catalogo appartiene al capo-cuoco: tocca poi al padron di casa ad esaminarla ad aumentarla e finalmente a diminuirla.

dar loro un ottimo pranzo; e volendo egli in ogni modo far così, dovrebbe obbligar'i cuochi ad essere responsabili del loro operato.

Frattanto io debbo confessare che non si veggono quasi più alcuni di quelli abusi che ne' grandi Conviti disgustavano i commensali anco più tolleranti, come era quello di veder de' cani venire a fiutar il vostro piatto e mangiar'un qualch' osso, servendosi del vostro piede, rivestito d'una leggiera calza di seta bianca, come d'appoggio. Non si veggono più dei pappagalli pigliar parte alla conversazione dei convitati: finalmente non si veggono più quei grandi lacchè, i quali non vi permettevano di bere, se non quando si degnavano di darsi la pena d'andar' a prender le bottiglie o le caraffe sopra la Credenza. Se ciò si fa ancora, si fa tutto al più quando si beve negl' intermezzi de' serviti, o quando si bevono i vini che fan parte dell'ultimo servito e che sono liquori scelti e rari: e tal cosa è certamente un rimasuglio dell'antica nostra barbarie, che non si vede a Parigi, se non che in un luogo detto l'Orto; ed è intieramente scomparso sì cattivo uso dall' argine d'Artino, ed eziandio dal Sobborgo di San Germano. Adesso ogni commensale deve avere accanto a se la sua bottiglia, e in quanto alle caraffe, una d'esse serve a quattro persone.

Eravi ancora un uso assai più dispregievole adottato sopra tutto nelle grandi colazioni di città e ne' grandi pranzi di campagna; ed era di portare in tavola nel medesimo tempo i

principi, gli antipasti, gli arrosti, i tramessi (1), ed anco le frutte. S'è cosa inconveniente il recar in tavola tutti gli antipasti nel medesimo tempo della minestra, lo sarà assai più il recar' ad un tratto tutto il desinare. I cibi si raffreddano: se vi sono fritture, allorquando viene il punto di mangiarle, la lor pasta divenuta fredda, e floscia, non ha più altro sapore che quello della colla, e se vi sono salse bianche, il burro è rappreso.

Non è necessario essere scrupolosi, per detestare queste matte usanze, poichè anco coloro che hanno il gusto il più semplice, e l'appetito il più moderato, a giusta ragione le riprovano.

Un desinar bene ordinato deve essere come un' Opera Drammatica; egli deve avere la sua esposizione (la tavola e tutti gli utensili, necessarj pel servizio d'essa); il suo intreccio (la minestra e i principi); il suo nodo (gli antipasti); la sua azione (l'arrosto e i tramessi); il suo scioglimento (le frutta ed il caffè). Il tempo in cui s' aspetta un servito è l' intermezzo, che deve essere diciannove ventesimi meno lungo di quelli di Feydeau. Questo corto aspettare risveglia l' appetito, e dà al convitatore il tempo di ripigliar fiato, ed agli invitati la facilità di tributar' i debiti elogi a lui ed al suo capocuoco.

Generalmente parlando le liste devono esser

(1) I tramessi sono vivande che si mettono in tavola dopo l'arrosto e avanti le frutte. (*Not. del Volg.*)

variate a seconda delle stagioni, poichè devono contenere i nomi de' prodotti che la natura benefica ci comparte ad epoche presso a poco determinate in ogni clima. Tocca all'esperto cuoco a cogliere il momento in cui ciascun di questi prodotti è giunto al colmo della sua perfezione, onde poter farne uso.

Farò qui notare che vi ha una gran quantità di vivande e d'intingoli che vengon chiamati con nomi bizzarri sol perchè son debitori di questi a chi gl'inventò. Di tanti che ce ne sono, per non annoiare il lettore, mi limiterò a nominarne un solo cioè *le carbonate a la Soubyse.* (1)

(1) Questa vivanda, come tante altre, fu inventata dal Maresciallo principe di Soubyse, cattivo Generale, ma eccellente convitatore. Il principe di Guéménée suo genero, celebre in particolar modo pel suo appetito, e per il fallimento di venti millioni che fece poco tempo innanzi la rivoluzione, facea sontuosissimi pranzi. Egli fu l'inventore di parecchi intingoli. Io non nominerò che i seguenti. *I pasticcini caldi alla Guéménée, la salsa detta Orientale* ovvero alla Guéménée. Se egli non si fosse occupato che di salse, avrebbe fatto arricchire alcuni cuochi, ma occupandosi di *Finanze,* rovinò molte famiglie.

LEZIONE QUINTA

DELLE POSATE, E DELLE VIVANDE.

Uno che dà da pranzo è occupato da più d' un affare. Non basta ch' egli abbia la mattina ordinato ed esaminato attentamente col suo capo-cuoco la lista del pranzo con cui vuol onorare i suoi convitati, e che gli abbia ricevuti, allorquando son giunti a casa sua, è necessario anco che dia un'occhiata all'apparecchio della tavola, onde vedere se le posate sono state esattamente accomodate, e se vi manchino que' piccoli utensili inventati pel comodo delle genti ricche de' quali quelle persone, che non sono tali, fanno dimeno facilmente; in una parola di que' piccoli oggetti, il cui impiego ed uso è stato sì bene definito dagl' Inglesi coll' aggiunto di confortativi.

Una posata (non parlo se non di quella che si mette davanti a qualsiasi convitato) è composta di sei cose, cioè: 1° d'un piatto (1); 2° d'un

(1) L'uso de' piatti in Francia non è molto antico, giacchè nella consacrazione di Luigi XII. s'adoperarono in vece di piatti, fette di pane tagliate in tondo: e dopo il banchetto, tal pane venne distribulto ai poveri. Quest'uso si chiamava distribuzione del pane della consacrazione.

tovagliuolo (1); 3° d'una forchetta (2); 4° d'un cucchiaio (3); 5° d'un coltello (4); e 6° d'un bicchiere (5).

Conviene far cambiar' i piatti dopo che s'è mangiato ciascuna vivanda, e la posata intiera dopo ogni servito. Tutti gli antipasti e i tramessi caldi, i legumi, le fritture, e le creme fredde o calde si distribuiscono al commensale col cucchiaio.

Il popone, i pasticcini, i biscottini, i confetti, i gamberi d'acqua dolce e quelli di mare si mangiano colle dita. Tutti gli altri cibi si mangiano colla forchetta, eccetto i piselletti teneri cucinati col prosciutto, i quali si mangian col cucchiajo.

Se si vuole avere un idea giusta e conveniente di tutti gli usi e costumi che s'osservano ad un banchetto ben regolato, basterà il seguente racconto che l'abate Delille fece ad un famoso desinare in casa d'un membro dell' Accademia di Francia suo confratello, il qua-

(1) I primi tovagliuoli furon fatti a Reims, e offerti da quella città a Carlo VII., quando vi si fece incoronare.

(2) Enrico III. fu il primo che facesse uso della forchetta.

(3) I cucchiaj hanno un'antichissimo origine, giacchè gli Egiziani ne faceano continuo uso.

(4) Io penso che fosse Abramo il primo a servirsi del coltello, quando si fece ad immolar il suo figlio.

(5) S'ignora del tutto l'epoca in cui comparvero i primi bicchieri per bevere.

le senza aver la metà del suo ingegno, avea almeno il doppio del suo appetito.

« Non è gran tempo, disse l'immortal' autore delle Georgiche, che l'abate Cosson, professor di belle Lettere nel Collegio Mazarini mi parlò d'un desinare a cui s'era trovato alcuni giorni avanti a Versailles, con gente di corte, con cavalieri, con marescialli di Francia in casa dell'abate di Radonvilliers. Io scommetto, gli dissi, che v'avete commesso cento inconvenienze. — Soggiunse vivamente l'abate assai alterato: come mai ciò? a me sembra d'aver fatto come tutti gli altri. — Qual presunzione! Giuoco che non avete fatto nulla come gli altri: ma sentiamo un poco: parleremo solo del pranzo. Assiso che foste a tavola, che faceste della vostra salvietta? — Della mia salvietta? feci come tutti gli altri: la spiegai, la stesi sopra me, e per una cocca l'attaccai alla mia bottoniera. — Mio caro, foste il solo che faceste così: *la salvietta non si spiega, si pone per lo lungo sopra le ginocchia.* E come mangiaste la minestra? — Come tutti gli altri io credo: presi con una mano il mio cucchiaio, e coll'altra la mia forchetta.... — La vostra forchetta? bon Dio! *Alcuno non prende la forchetta per mangiar la minestra.* Ma proseguiamo. Dopo la minestra che mangiaste voi? —Un uovo fresco.— E che faceste voi del guscio? — Quel che ne fecero gli altri: lo lasciai al lacchè che mi serviva.— Lo lasciaste senza romperlo? — Senza romperlo, — Malissimo: *non si mangia mai un uovo senza romperne*

il guscio: e dopo l'ovo? - Chiesi del *lesso* - Del *lesso*? nessun commensale adopra questo vocabolo. Si chiede del *manzo* e non del *lesso*. E dopo questo cibo? — Pregai l'abate Radonvilliers che mi mandasse del pollo — Digraziato! *del pollo*! *Si chiede del pollastro, del cappone, della pollastra ingrassata*, non si parla di pollo che in un Pollajo..... ma non dite nulla del vostro modo di chieder da bevere? — Chiesi, come gli altri, del Champagne, del Bordeaux a coloro che n'aveano davanti. — Sappiate dunque che *si chiede del vin di Champagne, del vin di Bordeaux*: ma ditemi qual cosa del modo con cui mangiaste il pane? — Certamente nel modo con cui lo mangiarono gli altri: lo tagliai col mio coltello... - *si spezza il pane; ma non si taglia*. Seguitiamo; come prendeste il Caffè? — A sorsi come tutti gli altri: bruciava assai, ed io lo versai un poco alla volta dalla chicchera nella sotto coppa.... — Voi faceste come non fa nessun altro: *Ognuno beve il caffè nella chicchera e non mai nella sotto coppa*. Voi vedete dunque mio caro Cosson, che non avete detto una parola, non avete fatto un atto che non sia stato contro l'uso. Aggiunse Delille che l'abate Cosson era confuso, e che per sei settimane s'informò da tutti quelli che incontrava, di qualcuno degli usi intorno ai quali ei l'avea censurato (1). Quanti convitatori, e

(1) Se si deve credere a Delille, l'abate Casson ignorava gl' usi delle brillanti conversazioni, ma il Sig. de

quanti convitati ci sono ancora che somigliano all'abate Cosson!

Questi ch'ho indicati, sono i precetti generali, contenuti nel racconto del Virgilio Francese, i quali riguardano il modo di condursi in un pranzo, e come si devono chiedere, presentare, e mangiare i cibi. Un padron di casa ed i suoi convitati, ponendogli a vicenda in pratica, saranno certi, il primo di meritare la gratitudine degli uni, ed i secondi la benevolenza dell' altro.

Champagne che fu mio reggente nel Liceo Imperiale (dove io feci i miei studi, e fu per me cosa vantaggiosa, perchè quando andai in Ungheria, non mi sarei fatto intendere se non avessi parlato in latino, sebbene in un latino da cucina) mi disse diciotto o vent' anni sono, che l'abate Cosson non era privo d'ingegno. Egli fu amico fin da più teneri anni del Sig. de Champagne, che la morte involò troppo presto alla rispettosa tenerezza de' suoi allievi, che egli considerava come suoi figli: da lui appunto seppi il fatto che son per raccontar' a' miei cari lettori.

Un giorno il mentovato abate facea colazione in casa dell'avvocato Chauveau-Legarde suo amico, dove fu messo in tavola un' enorme pasticcio ripieno di vitello, di prosciutto, e d'uccelli, il quale non fu mangiato neppur per metà. Il giorno dopo si rammentò di questo pasticcio, e andò di buon mattino a trovar l'amico, e gli disse: mio caro avvocato, oggi ho in casa molta gente a far colazione meco; io non n'aspettava tanta.... Fammi il piacere di prestarmi quel tuo pasticcio fino a questa sera....

LEZIONE SESTA

DEL TRINCIAR LE VIVANDE.

Un padron di casa che non sapesse nè trinciar le vivande, nè presentarle ai commensali suoi, potrebbe esser paragonato al possessor d'una ricca biblioteca, che non sapesse nè leggere nè scrivere. Il primo non sarebbe scusabile, ed il secondo sarebbe più che mai meritevole d'essere vituperato.

Sebbene l'arte di trinciar e di presentar le vivande non faccia parte essenziale dell'educazione, nonostante è necessarissima per chi vuol far conviti.

Se si vuole apprenderla, si consideri attentamente quel che dice a tal proposito l'ingegnoso e ghiotto autore del Manuale de'Convitatori. Ecco le sue parole: « La prima cura d'un convitatore desideroso di ben trinciare le vivande, è quella di provvedersi di coltelli e di forchette di varie dimensioni e proporzionate ai pezzi che si vogliono trinciare. Conviene che i coltelli abbiano il filo, e per ottener ciò si faranno arrotare ogni giorno; è necessario inoltre che le forchette siano d'acciajo ben appuntate e forti. E siccome è difficile il trinciare nel piatto, sarà cosa ben fatta che il convitatore abbia a sua disposizione un tagliere di legno d'ebano o di noce ben netto, e che trinci sopra questo. Fa d'uopo che egli ponga davanti a se a perpen-

dicolo, il pezzo da trinciarsi, e non abbia riguardo di star'anco in piedi, se ve ne fosse bisogno: le sue mani devono essere agili e ben ferme: le sue braccia flessibili e rotonde: il suo tovagliuolo deve circondargli intieramente il corpo, onde non tema che gli schizzi dell'unto gli lordino le vesti, e ciò gl'impedisca d'operar liberamente. Attento al suo officio, non deve occuparsi che di quello, ed immaginarsi che egli è solo e che alcuno non lo guarda. A misura che avrà tagliata una parte qualunque del pezzo che egli ha davanti, dovrà metterla nel piatto e disporla con simetrìa. Allorquando la vivanda sarà stata tutta trinciata, presenterà ad ogni convitato uno de' tagliati pezzi, ovvero farà girare il piatto stesso, onde ciascun possa servirsi secondo il suo gusto ed appetito.

C'è ancora un'altra maniera di trinciare, escita oggigiorno di moda; ma che all'Orto o nel sobborgo di S. Germano potrebbe essere encomiata da' convitati in massa: ella consiste nel trinciare uccelli e polli infilzati nella forchetta; e, facendo ciò, fa d'uopo osservare di non mettere i gomiti nel piatto.

Per poter trinciar in tal foggia, si ficca fortemente la forchetta (la quale si deve tener nella mano destra) nel dosso della pollastra, del cappone, o d'altro volatile, e si solleva fino all'altezza dell'occhio, cioè diciotto pollici sopra il piatto; quindi col coltello, che si tiene nella destra, si taglian subito le cosce e l'ali, senza staccarle intieramente si taglia anco la

parte superiore del petto e la forcella del collo: poscia si dà al vicino l'animale così tagliato. ed egli finisce di staccargli quella parte che egli vuole, e con un legger colpo di coltello la fa cadere nel suo piatto. Si manda in giro l'animale summentovato, tenendolo sempre innalzato sulla forchetta, e tutti i convitati successivamente ne prendono. Questa maniera di tagliare un piccolo pezzo d'arrosto, era in gran moda avanti la rivoluzione, quando l'arte di trinciar le vivande facea parte d'un' educazione completa.

Questo metodo avea, egli è vero, il merito di vincere le incontrate difficoltà; ma si facea ciò a scapito della nettezza e della ghiottonerìa. In fatti, tenendo sollevato in aria un pezzo d'arrosto, si facea freddar più presto, e si sà che quando l'arrosto, particolarmente quando gli è grasso, deve esser mangiato caldissimo: inoltre il far girare sulla punta della forchetta una pollastra ingrassata, o una quaglia da cui cola sugo e grasso, era un esporsi a macchiare se non la tovaglia, per lo meno le vesti de' commensali: finalmente colui ch'era alquanto discosto da chi trinciava, non avea il comodo di scegliere un pezzo d'arrosto a suo piacere, ed era costretto a prenderne una porzione troppo grande, per la qual cosa poco o nulla sarebbe rimasto agli altri; di modochè gli convenìa far una seconda divisione nel suo piatto, onde farne parte al suo vicino, o alla sua vicina, ed in questo tempo vie più si raffreddava.

A tutta ragione si conobbe l'abuso di tal

metodo e si sbandì intieramente da quelle tavole dove si sà ben vivere: adesso si trincia una pollastra, un cappone, una starna, una beccaccia ec. nel piatto, che s'egli è d'argento, deve essere scaldato. S'opera con più prestezza ch'è possibile nel dividere ad un tratto ciascuna coscia in due parti. Ciascun ala, dopo che è stata tolta dal busto, dividesi in tre parti; si lascia intiera la carne del petto: si procura di far cinque pezzetti eguali dell'arcame (1) e della groppa, cioè tre della groppa e due dell'arcame; dopo aver disposto tai pezzi con bella simetrìa ed in modo che uno d'essi non copra l'altro, si fa girare il piatto, e ciascuno si serve a suo genio; se tra i convitati vi sono signore, devono esser fatte le prime. Questa maniera è certamente la migliore, laonde ella è adottata generalmente.

Avanti di dar fine a questa sesta Lezione, aggiungerò che la grand'arte di trinciare e di presentare i cibi non è solamente necessaria ad un convitatore, ma lo è anco ad i convitati. Un'uomo che sà perfettamente trinciare e presentare le vivande, è ammesso per tutto dove si banchetta, ed è ricercato a preferenza di quelli che non sanno altro che mangiare e bevere.

(1) Per arcame d'un pollo s'intende tutto quel che resta d'esso, dopo averne tolte le ali, la groppa e le cosce (*Not. del Volgariz.*)

LEZIONE SETTIMA

DEL MANZO (1).

Il manzo è il re della cucina: è il fondamento de' sughi, delle sostanze, e di tutti gli appetiti. È forse di tutti i cibi, quello che si mangia con più gusto, e di cui non se ne lascia giammai porzione alcuna; egli è necessarissimo per imbandire un pranzo: in una parola, il manzo è nella cucina quel che il contra-basso è nell' orchestra. Vi sono 54 maniere conosciute ed usitate di cucinare il manzo, non contandone il lesso e l' arrosto.

Io non voglio parlare se non che della maniera di trinciarlo lessato ed arrostito; poichè quando egli cucinato in altro modo, si distribuisce ai commensali col cucchiaio.

Fa duopo tagliare il manzo per traverso, onde la carne resti corta; e prima di far ciò, conviene separare il pezzo che si trincia da suoi ossi e dal grasso superfluo. Allorquando un bravo cuoco ha bene assettato tal pezzo, è facile conoscerne a prima vista il luogo ove conviene mettere il coltello per poter tagliarlo meglio che è possibile. Si taglierà in fette non molto sottili, specialmente se il pezzo è molto cotto, affin che

(1) In Francia si consumano circa 750,000 manzi all'anno, senza comprendervi Parigi in cui se ne mangiano annualmente 80,000.

non si spandano. Si farà in modo che tocchi ad ogni commensale un poco di grasso, il quale si pone sopra ogni fetta. Le ossa del petto poi, siccome sono la parte la più delicata, si procurerà di ben dividerle, e se ne darà a ciascuno un' egual porzione.

Si noti qui che se avvi un osso che abbia la midolla, questa si deve dare ad una signora che meriti la preferenza sopra tutti gli altri. Laonde si faccia arrostire una corteccia di pane, e vi si distenda sopra questa midolla, che allorquando viene mangiat' aspersa d'un poco di sale e ben calda, è un boccone squisitissimo.

DEL BOVE ALLA MODA.

Il bove alla moda ha una grand' analogìa col ponte nuovo; giacchè l'uno e l'altro, sebben vecchi, conservarono sempre il loro aggiunto primitivo, ad onta di contar moltissimi anni d'esistenza.

Egli viene in tavola tutto in una fetta, e privo d'ossa e di nervi; laonde è cosa facilissima il trinciarlo; fa d'uopo però procurare di tagliarlo in modo che il grasso resti sempre per traverso.

DELLA SCHIENA DI BUE.

A Roma ed a Sparta si sarebbe recata in tavola un'intiera schiena di bue: adesso a Parigi non se ne porta se non che quella parte chiamata *filetto*. Si procuri di trinciarlo con grand'

attenzione; perchè è il pezzo il più tenero e delicato. Si divida in eguali porzioni, separando la parte carnosa di dentro da quella di fuori, che s'ha il costume di chiamarla boccon da preti, perchè, sebbene sia meno morbida di quella, è di miglior sapore; e quando la schiena del bue è tenera e ben frolla, i ghiotti le danno la preferenza.

DEL VITELLO (1).

Il vitello tiene un grado assai distinto nell' impero della cucina, mercè de' diversi offici che egli fa, o in grazia della sua nobiltà. Farò più sotto qualche parola della sua testa, che l' ha fatta perdere più d'una volta a' nostri abili cuochi, per aver di soverchio pensato ad inventar moltiplici maniere di cucinarla.

DEL QUARTO DI VITELLO.

Sonovi due maniere di tagliar un quarto di vitello (2). La prima consiste nel tagliare le costole separatamente a perpendicolo, ed in modo che ciascuna abbia la sua porzione di filetto, ed anco d'argnone che v'è rasente; tal me-

(1) Il vitello è, propriamente parlando, il nipote del bue.

(2) Convien procurare che il macellaro dia ad ogni giuntura delle costole del quarto indicato, de' colpi di coltella, onde chi lo trincia ne possa agevolmente far la divisione.

todo è quello che era in voga avanti la rivoluzione; ma adesso non è molto in uso.

La seconda maniera, che è la più elegante, consiste nel levar subitamente il filetto e l'argnone, e tagliargli in pezzi di diverse grandezze; quindi si dividono le costole, sulle quali resta ancora assai carne e pelle rosolata, e s'offrono a preferenza degli altri alle signore il cui appetito è sì scarso, che elleno d'ordinario hanno più piacere di succiare e di rodere che d'inghiottire de'grandi pezzi di carne.

DELLA TESTA DI VITELLO.

La testa di vitello è un di quei piatti che si portano in tavola o dopo le minestre o dopo il lesso: egli è uno di quelli che sono più apprezzati anco ne'banchetti ministeriali. Ella si cucina lessa, e si mangia con una salsa piccante, la quale si porta a parte, e talvolta si condisce semplicemente coll'aceto. I pezzi più apprezzabili d'essa sono 1° gli occhi, 2° le orecchie, 3° il muso, 4° le tempie, e finalmente la lingua (1).

Conviene aver la cura d'unire ad ogni pezzo da me indicato, una porzione del cervello, che si cava col cucchiajo dal cranio, dopo averlo allontanato da predetti pezzi, se mai non è stato tolto avanti che la testa fosse reca-

(1) Dopo che questa s'è staccata, si rinvolta nel pan grattato, e si mette per lo più sulla gratella, e si porta in tavola con una qualche salsa adattata.

ta in tavola. Si fende il muso e le tempie, e si staccano gli occhi e le orecchie; si fa il tutto con gran prontezza, perchè questi cibi fa d'uopo mangiarli caldissimi.

DEL MANNERINO (1), O ALTRIMENTI DETTO CASTRONE.

Il castrone è un animale prezioso per la cucina, come pure per le cognizioni, perchè figura sotto una varietà di forme innumerabili nel secolo in cui viviamo. Io ne parlerò solo come appartenente all'arte della cucina, e lo lascierò da parte per la relazione che egli ha coll'umane cognizioni.

DELLA COSCIA DI MANNERINO.

Trattandosi d'arrosto, il mannerino è quello che deve essere preferito. È cosa importantissima il trinciarlo bene, perchè dall'esser ben trinciato deriva la sua tenerezza. Si conoscono due maniere di trinciarne la coscia. La prima e

(1) Sembra che i Mannerini sieno come gli uomini, cioè che eglino abbiano assai degenerato: giacchè Plinio nella sua Istoria Naturale dice d'aver veduto de' Mannerini che pesavano fino in 600. libbre. Adesso il più grosso manzo di Poissy appena peserebbe quanto un dei mentovati animali. Ecco senza dubbio la cagione per cui un certo *piè di Mannerino* che ho veduto tempo fa, e che ha fatto parlar tanto di se, era in assai cattivo stato.

la più usitata, è quella di trinciarla, tenendone lo stinco colla mano sinistra, in fette perpendicolarmente, dalla giuntura fino all'osso del filetto: in appresso si taglia il muscolo carnoso, e finalmente, rivoltando la coscia, si staccano le parti di dietro.

Quando la coscia è tenera, la soprammentovata maniera di tagliarla, è senza fallo la migliore, perchè, operando in tal foggia, si lascia alla carne tutto il suo sugo.

Ma siccome in Parigi è tanto raro di trovar una coscia di mannerino tenera, quanto lo è il trovar un padre tollerante, un vero amico, una sposa fedele, de' figli ubbidienti e sottomessi, un protettor senza ambizione, sono per indicarvi un metodo di trinciarla si fatto che se, dopo averlo messo in uso, ella sarà tuttavia dura, ciò dipenderà dall'essere stata tal bestia male allevata, ovvero dall'esser mal costruito il suo corpo.

Il metodo, che ho detto d'indicarvi, è il seguente: tenendone lo stinco colla mano sinistra, si taglia la mentovata coscia orizzontalmente e appresso a poco come si pialla una tavola.

Qui si noti che fa d'uopo procurare che le fette sieno tagliate sottili quanto è la lingua d'un gatto.

Se tal vivanda si trincierà nell'accennata foggia, non potrà far di meno di non esser tenera, qualora di natura sua non sia più dura di un pezzo di legno. Se ne potrà mangiare una mezza dozzina di fette invece d'una, dopo averla traforata da parte a parte, onde farle versare

il suo sugo, il quale si spanderà sopra le fette medesime, dopo averlo unito a quello d'un cedrato, e dopo avervi messo sale e olio, lo che formerà un condimento ragguardevole e squisito.

DELLA SPALLA DEL MANNERINO.

Quello che ho detto della coscia del mannerino, si può applicare alla spalla d'esso, la quale si taglia in fette a perpendicolo, ovvero orizzontalmente. La carne la più vicina all'osso, come pure quella della scapola, è la più tenera. La parte esteriore, ovvero il dosso della spalla, è più saporito ed è più grasso del dentro.

LEZIONE OTTAVA

DELLE CARNI BIANCHE, DEL MAJALE, E DEL SALVAGGIUME.

Si chiamano carni bianche (1) quelle de'polli, degli uccelli, degli agnelli e de' capretti. L'agnello ed il capretto, sebbene di specie diversa, si trinciano in egual modo. Per lo più ambedue s'imbandiscono, e si mandano in tavola arrostiti. S'unisce ad essi, se si vuole, una salsa piccante, ma si manda sempre in tavola separata.

Dopo aver tagliato l'agnello, o il capretto in due parti eguali, e per lo lungo; (giacchè ambedue si pongono in tavola pressochè intieri) si divide ogni quarto d'essi o in costolette, ovvero in doppie costolette: si separano le due cosce, e si riducono in tagliuoli. I bocconi più delicati dell'agnello sono le costolette, di cui ciascuna conserva una parte di filetto: quelli migliori del capretto, sono i tagliuoli delle cosce.

(1) Parlando di carni bianche, devo dir qualche cosa del manicaretto, che s'è convenuto di chiamar *biancomangiare*. Tal vivanda trae la sua origine dagli stati di Linguadoca, ed è composta di carni bianche, cioè di vitello di polli ec. Non è facile a cucinarla bene; poichè se è un po' troppo liquida o un po' troppo solida non è perfetta. In cucina, a trovar quel giusto mezzo, è tanto difficile quanto a trovarlo nella maggior parte delle cose di questo basso mondo, le quali io non nomino.

DEL MAJALE.

La sola differenza che esiste tra il majale ed il cinghiale, consiste in questo cioè, che il primo è domestico, ed il secondo non lo è.

Il majale nella sua età matura, non somministra, generalmente parlando, carne da farsi arrosto, eccetto la coscia che s'è convenuto di chiamar prosciutto.

DEL PROSCIUTTO (1).

È necessario per ben trinciarlo, avere un coltello la cui lama sia fine; si separerà la carne dall'osso, la quale si taglierà in sottili fette, e si procurerà di ben distenderle nel piatto, affinchè facciano una bella comparsa.

Un prosciutto di cinghiale arrosto non è da dispregiarsi; ma la moda frattanto vuole che di questo animale non si cucini che la testa (2).

DELLA TESTA DI CINGHIALE.

Si disossa come il prosciutto, si taglia da parte a parte sopra il grifo; se ne fanno tagliuoli, per quanto è possibile, eguali, e se ne dà uno

(1) Quelli di Boyonne e di Magonza sono giustamente rinomati.

(2) Le teste di cinghiale che si mangiano in Troyes città della Champagne, sono assai squisite.

ad ogni commensale. Se il majale ed il cinghiale somministrano alla cucina sì poca carne da imbandirsi arrosto, non fanno l' istesso i loro figli in tenera età, ed ora voglio parlar d' essi.

DEL PORCELLO DI LATTE.

Alla vista di tal'animale arrostito, tutti i perfetti ghiottoni vengono meno di gioja. Allora il convitatore deve premunirsi di coraggio, e armato d'un bon coltello troncargli con un sol colpo il collo, più presto che gli sarà possibile. Questo è l'unico mezzo di mangiar la sua pelle croccante, altrimenti ella diventerebbe floscia.

Questa precauzione è tanto più necessaria, in quanto che la pelle rosolata del porcello di latte, è la parte più delicata, e ragguardevole.

In appresso si divide questa pelle per quadrati, e si procura che a ciascuno resti unita un poca di carne. Si leva pure quella del dosso e quella delle cosce. Quando la bestia è così denudata, le s'è tolto il meglio ch'ella abbia, perchè il resto delle sue carni è insipido ed indigesto. Il di lei capo viene talvolta da alcuni apprezzato, e il di lei ventre offresi alle signore. E qui termina tutto quel ch'ha relazione col majale.

DELLA GALLINA AQUATICA DETTA MORELLA.

L'arrosto di tal volatile non è punto ragguardevole: forse ciò deriva dalla gran quan-

tità di siffatti uccelli, o piuttosto dalla sua carne che è brutta a vedersi ed indigesta. Se mai ad un pranzo avvi una gallina aquatica; deve esser portata in tavola unitamente ad altra vivanda arrosto.

Il trinciar la gallina aquatica è cosa più difficile che il trinciar l'anitra, l'oca ed altri uccelli detti *carni nere*. Siccome l'ali di tal bestia sono internate nella carne, è difficilissimo il trovarne le giunture. Per ottener ciò, dopo aver tolto dal busto la coscia, come si leverebbe quella d'un pollo ordinario, conviene introdurre il coltello in mezzo all' ala, e farlo giungere fino al petto. L'alia allora si stacca senza alcuna difficoltà, perchè la si taglia al di dentro. Senza tali precauzioni, risichereste di non poter far bene la vostra operazione, e di spezzare goffamente la gallina, invece di trinciarla come conviene.

DELL' ANATRA.

Vi sono due specie d'anatre, domestiche e salvatiche. Pare che i pregiudizi, vogliano allontanarle entrambe dagli onori dell'arrosto, per relegarle in fondo ad un' oscura casserola, non dando loro altra compagnia che quella d' alcune radiche pallide e mal cotte; ma questa è un ingiustizia ben ributtante. Vi sono certe anatre che in una mensa sontuosa farebbero l' istessa figura d'un'oca.

Quando l'anitra è in umido, per distribuirla ai commesali s'adopera il cucchiajo, perchè el-

la deve essere assai cotta. Se ella è arrosto, si trincia come l'oca.

DELL'OCA.

L'oca è reputata una vivanda ignobile, in ciò ella è l'opposto del fagiano, che nella mia decima Lezione lo chiamo arrosto illustre. E' mero pregiudizio l'escludere da sontuoso e nobile banchetto l'anitra al pari dell'oca, poichè i veri ghiotti non son di tale opinone; e quando ella è ben grassa e ben tenera, la tagliano in filetti composti della carne dell'ala e del petto. Laonde levano da essa otto filetti. Con un poca di destrezza e con un coltello ben appuntato se ne possono levar di più; quelli delle cosce, essendo meno teneri, sono i meno pregiati. Si metton insieme tutti questi filetti in un piatto, dopo aver fatto sparir dalla tavola lo scheletro della bestia, s'unisce al sugo, ch'ella ha gettato nel trinciarla, quello d'un cedro, una cucchiajata d'olio d'oliva, ovvero un poco di butirro, un'acciuga, mostarda, pepe, sale, e moscado, e si fa girar'il piatto.

Quando l'oca è giovine e delicata è un cibo delizioso, e superiore, secondo me, alla maggior parte degli arrosti di moda.

Malgrado tutto quello che potrei dire, in favor dell'oca, e ancorchè una d'esse fosse più grassa di quel canonico di cui parla Boileau nel suo Lutrino, e che ella pesasse quanto una delle più spiritose attrici del Teatro Francese, e fosse ella tenera quanto Zaira, la vanità s'ostina a ributtarla.

Un generoso convitatore non può che deplorare in secreto tal sinistra prevenzione, e far'ardenti voti, che i pregiudizi non istendano il loro impero per fino sulla cucina (1).

(1) Infiniti elogi meritano le oche. Elle sono state sempre mai famose. Non avvi mascalzone che ignori che salvarono il Campidoglio: ma parecchi, tra quali si contano forse alcuni dotti professori, non sanno certamente che tali preziosi uccelli sono suscettivi d'educazione. Il chimico Lemery vide un' oca, che girava lo spiede in cui eravi infilzato un pollo d'India, aspettando che da altri si girasse, allorquando posta vi fosse ella stessa. O destino!....

LEZIONE NONA

DE' POLLI.

Co' polli d'ogni sorta si fanno antipasti e tramessi più sugosi gli uni degli altri. Color che abitano ne' palazzi al par di quelli ch'albergano nelle capanne si cibano delle lor carni saporite e nutritive ad un tempo, senza giammai provar' il menomo danno allo stomaco; in una parola essi si confanno tanto ai malati quant' a' sani.

DELLA GALLINA (1) E DEL CAPPONE.

Questi due animali si fanno per lo più lessi, e quando son giovani e ben cotti le loro carni sono eccellenti.

Il modo di trinciar' una gallina lessa è assai semplice; ma per far ciò v'è bisogno d'un coltello affilato più che è possibile.

Deve essere la gallina situata in un modo che presenti, a chi trincia, il petto, laddove i polli arrosto presentar gli devono la groppa. Si porta in tavola senza testa, onde le ali sieno meglio che si può allo scoperto; quindi mettendo la forchetta, che si tiene nella mano

(1) La Gallina trae la sua origine dal Malabar, e per conseguenza ella è Indiana. Inquanto a' capponi si sà che vennero in uso per la prima volta tra i Romani. In Italia non s'accappponano solo i pollastri, ma anco i galli.

manca, sopra la coscia sinistra dell'animale, si leverà tal coscia con precauzione, schifando a tutto potere di strapparne la pelle. Si taglierà l'alia, e poi si farà l'istesso sopra la parte destra. In appresso si dividerà la groppa, si leverà la polpa del petto, e se ne romperà il carcame. Finalmente, dopo d' averne divise tutte le parti, si farà girare il piatto tra' commensali.

Tutto quel che ho detto intorno a ciò, deve esser eseguito con la più gran prontezza, perchè quanto più questi due volatili si mangeranno caldi, e tanto più saranno squisiti. Il pezzo il più delicato d'essi è l'osso della coscia.

DEL GALLO D' INDIA (1).

Il gallo d'India è il più grosso volatile che si cucini arrosto. È forse meno pregiabile della tacchina e del tacchinotto, ma non è men di loro sugoso. Si trincia come la pollanca.

DELLA POLLANCA ARROSTO.

Dopo che il lusso ha fatto tanti progressi tra noi, si veggono pollanche in ogni dove, tanto sopra le mense illustri, quanto su quelle che son le più plebee. La pollanca è una vi-

(1) Nel 1570 fu recato in Francia il primo gallo d'India, che fu imbandito per le Nozze di Carlo IX. Egli trae l'origine dall'India egualmente che la pollanca ed il tacchinotto.

vanda eccellente, e tale da potersi da ognun comprare; poichè ella, pesando sei libbre, è più vile che un pezzo di carne di minor peso, comprata alla macellerìa.

Vi sono tre maniere di trinciar una pollanca arrostita.

La prima e la più antica, consiste nel levarle separatamente le cosce e le ali. Dopo aver messo da parte le prime, si tagliano le seconde, ciascuna in tre parti, se la bestia non è molto grande; quindi le si leva la carne del petto, il quale si rompe unitamente all'arcame, ed alla groppa, che dividesi in tre pezzi.

Queste ultime parti sono le più delicate; ma le meno nutritive; son quelle che dalle signore vengono preferite all'altre; laonde sarà atto molto cortese l'offrirle subito a loro.

La seconda maniera di trinciarla, consiste nel levarle da prima l'ali, quindi nel romperle il busto al di sotto della groppa, vicino alle cosce.

La terza maniera che s'è introdotta da poco in quà, e che è posta in pratica in molte case, che si piccano di dar norma in fatto di mode, consiste nel non levarle veruno de'membri, ma nel tagliarle le ali in filetti, come all'anatre, con questa differenza, che tai filetti si tagliano a norma della larghezza, non della lunghezza dell'ali, di modo che sono piuttosto tagliuoli quadrati che veri filetti. S'opera in tal foggia non solo sopra le ali, ma eziandio sopra tutte le parti carnose dell'animale. Sì fatto metodo, è senza dubbio il meno faticoso per chi trincia

ma se si porrà in pratica, si correrà rischio di disperdere il sugo della pollanca, di lasciare intorno al suo carcame i bocconi più delicati, e di privare le signore di ciò che più amano, cioè del piacere di rodere e di succiare, ch'è per esse il primo de' piaceri della tavola, perchè allora elleno mangiano poco, sebbene sembrino molto occupate, e fan bella mostra di tutte le grazie delle loro mani, volgendo per tutti i versi le lor delicate dita.

DEL TACCHINOTTO.

Allorquando il pollo d'India è molto giovine, chiamasi tacchinotto; ed è uno de' più delicati e sugosi arrosti che vantar possa la cucina.

Si trincia quasi come la pollanca, dico quasi, poichè si fa una differenza nel tagliar le cosce, ciascuna delle quali si divide in due parti eguali.

DELLA POLLASTRA INGRASSATA E DEL CAPPONE ARROSTO.

La maniera di trinciar l'uno e l'altro di questi polli, è appresso a poco simile. Serve di levar dal busto successivamente le cosce e le ali, e la polpa del petto, di romperne la groppa; e di dividerne orizzontalmente l'arcame.

Si faccia tal cosa con la maggior destrezza possibile, quindi si divida ciascuna coscia e ciascun'ala in due parti, si lascino intiere le

polpe del petto; si procuri di far sei pezzi ben fra loro distinti della groppa e dell'arcame. Dopo aver, più prontamente che si potrà, disposti tutti questi pezzi nel piatto con bell'ordine, ed in modo ch'alcun d'essi non nasconda l'altro, si faccia girar il piatto medesimo tra convitati, affinchè si servano secondo il loro genio.

DEL POLLASTRO (1).

Il pollastro sopra la scena della cucina fà quelle parti che più arrecano d'utilità. Non avvi pasto nel corso dell'anno, in cui egli non venga in soccorso d'un convitatore, allorquando non sà più cosa aggiungere alla lista del pranzo con cui vuol magnificamente trattare i suoi convitati. Egli apparisce sopra tutte le mense imbandito in qualunque foggia. Egli è necessario ad un convitatore e ad un cuoco, quanto ad un ipocondrico il medico. Il pollastro si trincia come il cappone, e la pollastra ingrassata; laonde dopo avergli levato una dopo l'altra le cosce e l'ali, si dividono in due parti l'arcame e la groppa, che le signore preferiscono all'ala, sebbene ella sia il pezzo più pregevole

(1) Il pollastro è tra tutti i polli quello ch'abbia lo stomaco più robusto; e' sembra che l'abbia foderato di lamiera, poichè e' può ridurre in polvere anco una palla di vetro. Le palle di piombo poi son per lui quel che i piselli più teneri sarebbero per noi; e quando egli afferra col becco una nocciuola, sdegna per fino di romperla prima d'ingoiarla.

d'un pollastro arrostito; per conseguenza se ne lascerà ad esse la scelta.

DELLA POLLANCA IMBANDITA CO' TARTUFI NERI (1).

Una pollanca co' tartufi! Questa è una vivanda che fa venir l'acquolina in bocca al solo nominarla. Che cosa è mai una pollanca tra

(1) L'origine del tartufo è ancora misteriosa, poichè c' non è più conosciuto di quel che lo siano le sorgenti del Nilo. Questo legume (tale è il nome che i' posso dargli, annoverandolo tra i vegetabili) è di figura bernoccoluta, e non ha nè radici, nè foglie, nè semi: ce ne sono di due specie, altri di polpa nera, ed altri bianca: i primi sono assai più squisiti de' secondi. Figlio naturale della terra è adorno di tanti e sì cospicui meriti, che la sua celebrità potrebbe divenir soggetto d'un'istoria, e di più d'un poema epico.

I majali, grufolando nella terra, trovano il tartufo; e quando l'han trovato, annunziano tal buona fortuna con grida di giubbilo; ma l'uomo sempre ingrato verso gli animali, che lo servono, siccome verso i suoi simili, che gli fan de' favori, accorre, percuote senza pietà sul grifo l' animal che l'ha trovato, se ne impadronisce, lo mette nella sua bisaccia, ed attende che quello ne trovi altri, per far l'istesso, e per fargli così provare il supplizio di Tantalo.

I paesi caldi, i luoghi aridi e sabbiosi, come son quelli del Perigord, del Quercy, del Limousin, e particolarmente dell' Italia, producono in abbondanza i tartufi. Tutto quel che ho detto intorno al tartufo, ha per iscopo di ben convincere i lettori che la miglior manie-

noi, se è priva dell'onorevole compagnia de' tartufi? Non si parla di lei che con disprezzo. I nostri schifiltosi saccentoni non le danno allora, se non che il nome generale e vulgare di pollo. Il vero ghiotto però apprezza i cibi, secondo il loro vero valore, di modo che una tenera e delicata pollanca senza tartufi, gli parrà preferibile ad un'altra coi tartufi, ma che sia secca e dura. Così appunto una ragazza plebea giovine e ben fatta, a chi ha buon gusto, sembrerà esser da anteporsi, sebbene semplicemente e ordinariamente vestita, ad una signora vecchia e gobba, quantunque ammantata d'abiti i più ricchi e sfarzosi, e carica di gioie. Ma io ritorno alla pollanca imbandita co' tartufi. Ella si trincia assolutamente, come una tacchina ordinaria; i tartufi si distribuiscono ai commensali sempre intieri col cucchiaio, egualmente che un certo ripieno di tartufi medesimi, che ella ha nello stomaco. La parte più delicata d'essa, è la groppa.

ra di mangiar' il pollame il più suguso, e il salvaggiume più squisito, è quella di mangiarlo imbandito coi tartufi. Il tartufo è un cibo reale; ed è caro alle belle. Sarebbe ben fatto il dedicarlo ad esse, giacchè un poco tanto celebrato da poeti dell'antichità, fu il premio compartito alla bellezza.

LEZIONE DECIMA

DEL SALVAGGIUME.

Ho unito in una sola lezione tutte le specie di salvaggiume, e sebbene non tutti i pezzi d' esso si trincino nell' istessa maniera, avvi però pochissima differenza dal trinciare un perniciotto e dal trinciar' una pernice; ma avvene una molto grande dal trinciare un lepre, e dal trinciare un fagiano, sebbene l'una e l'altro appartengano al salvaggiume. Non parlerò che de pezzi che si imbandiscono ordinariamente per le nostre tavole, perchè il parlare di tutti gli animali a cui si dà il titolo di salvaggiume, e che si mangiano, sarebbe una dicerìa non solo lunga, ma anco inutile.

DELLA LEPRE (1).

Quando la lepre è imbandita arrosto, deve esser sempre lardellata; e quando si porta in tavola si procuri che sia accompagnata da una salsa piccante. La parte la più delicata di tal' animale, è la schiena, che si taglia dalla spalla

(1) I Romani credevano che il far'uso della lepre nel posto, rendesse bello il volto. Da questo pregiudizio le dame Romane tiravano la conseguenza, ch'era meglio abbellirsi colla carne di lepre la pelle, che metterla nello spiede.

fino al principio delle cosce. La parte superiore e carnosa delle cosce, che si taglia in forma d'imbuto, non è da disprezzarsi, e può essere offerta alle signore. Essendo il cervello della lepre assai delicato, se ne fende la testa in due parti, e si dà quella che lo contiene, a qualche signora che meriti esser preferita all'altre.

DELLA BECCACCIA E DEL BECCACCINO.

La Beccaccia è il più pregiabile di tutti gli uccelli, che appartengono al salvaggiume. S' imbandisce sempre arrosto, che è uno de' più eccellenti. Il beccaccino poi è il re de' paduli, e perciò gli si fa l' onore di cuocerlo piuttosto arrosto che in *ragout*, sebbene nulla perda, e nulla guadagni, cuocendolo nell' uno, o nell' altro modo. La beccaccia e il beccaccino si trinciano nell' istesso modo: cioè si levano loro le ali e le cosce, e quindi se ne separa la groppa dall' arcame. L' ala n' è il pezzo il più delicato ed il più ricercato; ma la coscia ha un sapor di salvatico assai gustoso.

Il beccaccino, quantunque sia del medesimo genere della beccaccia, è un poco più piccolo d' essa, giacchè non è più grosso d' una quaglia. Se non si trincia come la beccaccia, si dà ai commensali intiero, ovvero si divide per lo lungo in due parti eguali.

Le interiora della beccaccia, imbandite in *ragout* con diversi gustosi ingredienti, e quindi distese sopra fette di pane arrostite, e in-

zuppate in qualche squisito liquore, secondo l'opinione de' perfetti ghiottoni, formano il *non plus ultra* de godimenti terrestri.

DEL PERNICIOTTO.

Il Perniciotto tiene, dopo la beccaccia, il primo posto tra gli uccelli, che appartengono al salvaggiume. L'arrosto di Pernicciotti è uno di quelli che stimolano il palato, e rianimano l'appetito. Nulla è più facile che il trinciar' un perniciotto arrosto. Trinciandolo, potrete facilmente far brillare la vostra destrezza, e se anco trinciar lo volete in punta alla forchetta, far lo potrete francamente.

È quasi inutile ch'io qui soggiunga, che il perniciotto si trincia come la maggior parte de' volatili. Gli si leva prima di tutto la coscia e l'ala dritta, quindi la coscia e l'ala sinistra, finalmente gli si taglia per lo lungo il corpo in due parti. Le signore preferiscono per lo più il carcame, a cagione della carne del petto, ma egli è d'uso l'offrire ad esse le ali.

DELLA QUAGLIA (1).

La quaglia è un uccello assai ricercato, a motivo della sua delicatezza ed anco della sua

(1) Le quaglie sono di tutti gli uccelli forse le più brave e le più bellicose. Gli antichi le nutrivano, non per mangiarle, ma per farle combattere in pubblico. Augusto si divertia molto a tal sorta di spettacoli. Es-

rarità, perchè non è se non che un uccel di passaggio; ma siccome si prendono le quaglie quasi tutte vive, e si mettono in un' uccelliera ad ingrassare, così si hanno quaglie in tutto l'anno.

Per lo più si dà ad ogni convitato una quaglia intiera; ma se ella fosse assai grossa, è permesso di farne d'essa due parti eguali in tutta la sua lunghezza, come dei piccioni.

DEL TORDO.

Ne' tempi d'Agrippina s'insegnava ai tordi a parlare; ed Omero fece un poema in lode d'essi; e sebbene fossero molto celebri nell'antichità, non hanno minor rinomanza nella cucina moderna. Se ne dà un intiero ad ogni commensale; e però è necessario averne un numero proporzionato a quello dei convitati.

sendo egli in Alessandria, ed avendo saputo, che una quaglia era stata sempre vittoriosa in più di dieci combattimenti, contro una o più quaglie, volle comprarla. Dopo qualche giorno gli fu detto che il suo primo cuoco, chiamato Eros, senza aver riguardo a' di lei trionfi, l'avea uccisa. Augusto furioso fece arrestare prontamente Eros, e lo fece impiccare, per insegnargli, disse egli, ad apprezzar meglio un' altra volta il valore.

Se un tal' atto di tirannia non venisse riferito da Plinio nella sua istoria naturale, non lo crederei certamente; ma in più d'una circostanza simile, Augusto infliisse ai colpevoli la pena del taglione.

DELL'ORTOLANO.

L'ortolano è un uccello di sublimi pregi fornito. S'inviano gli ortolani a Parigi colle penne, e rinchiusi in iscatole d'abete ripiene di farina. I Romani pure gli mandavano assettati così in regalo ai Grandi dello stato; lo che prova che in ogni tempo gli ortolani sono stati un cibo da *Eccellenze*. Questi prediletti uccelli, essendo troppo piccoli, e delicati, non si possono trinciare, laonde si danno intieri ai convitati.

Dopo averne giustamente detto tanto di bene; non posso per amor del vero rimanermi dal dirne anco un poco di male. « S'è conosciuto che il loro grasso è assai indigesto ». Tal'avviso non anderà molto a sangue a ghiottoni; onde per non esacerbarli da vantaggio, parlerò delle diverse maniere di imbandirli.

Se ne conoscono solo due. La prima consiste nell'arrostirli nello spiede, lo che per lo più si fa. La seconda però è la migliore, e consiste nel farli cuocere e rosolare in un guscio d'uovo, come solea far Trimalcione, uno de' più illustri e celebri mangiatori Romani.

DEL FAGIANO (1).

Il Fagiano è pregiabile non solo per la squi-

(1) Gli Argonauti furono i primi che dalla Colchide portassero in Europa i fagiani. Quelli che si trovano nel mentovato paese, oggi detto la Mingrelia, sono più delicati de' nostri.

sitezza delle sue carni, ma eziandio per la bellezza delle sue piume. In altri tempi era raro, ma dopo che molti Principi e grandi signori hanno ripieno i loro parchi di tali uccelli, egli è divenuto assai comune.

La carne del fagiano, allorquando egli è tenero e delicato, non manca d'un certo grazioso sapore di salvatico. Si trincia appresso a poco come la pollastra ingrassata. La parte meno frolla s'offre sempre alle signore.

Questa è la nomenclatura quasi completa delle diverse specie d'animali, appartenenti al salvaggiume, che un convitatore può con tutta sicurezza ammettere alla sua mensa.

LEZIONE UNDECIMA

DE' PESCI.

La maggior parte de' pesci, che s' imbandiscono per la mensa, si divide in due classi: in grossi ed in piccoli. Tanto gli uni che gli altri si tagliano col coltello, e si distribuiscono ai convitati col cucchiaio. Gli sgombri, le anguille, le aringhe, i ghiozzi ec. sebbene sieno pesci essi pure, tuttavia son posti nel numero de' cibi ordinari, giacchè si danno intieri col cucchiaio.

DE' PESCI GROSSI.

Tra i pesci grossi nominerò solo i seguenti: 1° il rombo, 2° la trota, 3° il luccio, e 4° il sermone fresco; e questi son quelli che ordinariamente si sogliono imbandire per i lauti banchetti.

DEL ROMBO (1).

Il rombo è uno de' Principi del mare, e per questa ragione egl'è spesse volte innalzato al-

(1) Il Rombo è un pesce astuto e maligno forse più di qualunque altro. Per meglio predar i suoi simili, stà fermo per molto tempo presso la foce di qualche fiume, e si copre di mota per non esser conosciuto da essi.

l'onore d'esser cucinato arrosto. Per tagliare il rombo, fa d'uopo avere un coltello ben affilato ed appuntato. Dopo aver sul ventre del pesce disegnata una croce, penetrando fino alla spina, si tirano delle linee transversali dal mezzo d'esso fino alle sue barbette (1), e si levano destramente colla punta del coltello i pezzi compresi dentro a queste linee. Quando è stato distribuito a' commensali tutto il ventre, si leva la resta prontamente, e si taglia e si distribuisce nel modo indicato di sopra anco il dorso, il quale è meno delicato del ventre; ma ha però il suo merito.

Le barbette del rombo sono un cibo assai pregevole, s'offrono d'ordinario alle signore che le amano assai; e se ve ne resta qualche parte, s'offre a' più ghiotti del convito.

DELLA TROTA (2).

La trota è un pesce assai squisito e raro.

Gl' Inglesi per prenderlo, si servono di lense che hanno una lunghezza perfino di mille ottocento piedi, armate di mille e più ami. In Francia la pesca de'rombi è più facile e più spedita. Si pescano colle reti; ed in una sola retata, talvolta se ne prende anco un migliaio.

(1) Si chiamano barbette quelle cartilagini, che i rombi ed altri pesci schiacciati, hanno all'intorno, e che servono loro d'alette. (*Not. del Volgariz.*)

(2) Le migliori e le più grandi trote si pescano nel lago di Ginevra, dove sono assai vivaci e sempre in moto, tal che non è cosa molto facile il prenderle; e questa

Pochi son quelli che si posson provveder di trote, che sieno fregiate di quelle qualità necessarie, per far bella comparsa in un ben ordinato banchetto.

Volendo tagliar ben la trota, si disegna col coltello una linea al di sotto della testa, fino alla distanza d'un pollice dalla coda, e quindi si fanno altre linee, che partano dall'ultima già fatta, e terminino alla circonferenza del pesce. Si tagliano destramente i pezzi compresi tra queste linee, e si distribuiscono sempre col cucchiaio ai convitati; e quando s'è distribuito il ventre, si volta la trota, per tagliarne e distribuirne il dorso.

DEL LUCCIO.

Il luccio è l'Attila de' pesci, ed il flagello degli abitator de' fiumi; ma fa d'uopo che sia molto bello per meritar d'esser marinato.

Per distribuirlo, si comincia dal separarne col coltello la testa dal tronco. Questa testa è un pezzo assai delicato e degno d'essere offerto alle signore; quindi dopo aver fatta una linea dalla testa alla coda, tanto profondamente da poter separar dalla polpa del pesce la sua grossa spina, se ne fanno de' pezzi, in modo che ciascuno d'essi partecipi e del ventre e della schiena.

è la ragione per cui son rare e costose forse più d'ogni altro pesce.

DEL SERMONE FRESCO (1).

Il Sermone è un pesce viaggiatore a cui va a genio di spaziare tanto nell'acqua dolce che nella salata. Quando egli è fresco, ha ottimo sapore, talchè vien reputato un cibo de' più squisiti.

Si taglia e si distribuisce come la trota ed il luccio.

DE' PESCI PICCOLI.

In quanto ai pesci piccoli, non parlerò che de' seguenti: 1° del carpione, 2° della cheppia, 3° della sogliola, e 4° del barbio.

DEL CARPIONE (2).

Se il Rombo è uno de' *Principi del mare*, e se il luccio è un vero *tiranno d'acqua dolce*, il carpione n'è, a parlar giustamente, *il re*.

(1) I sermoni vanno contro le correnti dei fiumi schierati in ordine di battaglia, e fanno un triangolo come le oche selvagge, quando volano: il più grande è alla testa degli altri; ed i più piccoli formano l'angolo della coda della schiera. Nulla farebbe loro abbandonare i propri posti: nulladimeno l'esplosione del fulmine, uno sparo d'arme da fuoco gli stordisce; e lo strepito della scarica d'un cannone serve per ucciderli.

(2) Il carpione al par della cheppia, è amante della musica. I pescatori del Mediterraneo, quando vanno in cerca di questi pesci, si fanno accompagnare da più d'un sonatore di strumenti musicali.

Tostochè il Carpione verrà recato in tavola, il convitatore gli separerà il capo dal busto, e lo presenterà al convitato il più ragguardevole, ovvero ad una signora, poichè la lingua di questo pesce è un boccone de' più delicati; quindi gli leverà col coltello la pelle e le scaglie che metterà da parte; in appresso, tirando una linea dal principio del busto alla coda, e dividendola per mezzo d'altre linee transversali, leverà i pezzi compresi tra quelle, e gli darà ai commensali, osservando che nel carpione, la schiena è da preferirsi allo stomaco, ed anco al basso ventre, che racchiude le ova.

Il carpione non è pesce grosso ordinariamente, ma se ne trovano alcuni d'ampio volume, e particolarmente quelli del Reno. In prova di ciò un certo signor *Billotte* mio maestro di rettorica, (in quel che ella riguarda l'arte di ben regolar la cucina, e la mensa) mi disse d'aver veduto nel 1786. a Berlino nel serbatoio del primo pescatore del Re di Prussia, un carpione che pesava 72 libbre e mezzo. Nello spazio di quattro anni era stato tre volte portato a Parigi, e riportato a Berlino, dove finalmente era stato rimesso nel real serbatoio, ed avea riavute tutte quelle prerogative ed onori di cui godea per lo passato; poichè nella capital della Francia avea trovato molti mangiatori, ma nessun compratore, per la ragione che facea d'uopo sborsare venticinque Luigi per comprarlo senza la pelle, quale era stata destinata per il Museo di storia naturale.

DELLA CHEPPIA E DELLA SOGLIOLA.

La cheppia è un pesce di mare che di primavera viene all'acqua dolce. Ella si cuoce per lo più lessa, ma anco fritta è gradevole. La sogliola abita sempre nel mare, ed è d'un sapore assai grato. Il miglior modo di cuocerla è il friggerla. Si distribuiscono ai convitati ambedue col cucchiaio.

DEL BARBIO (1).

Il barbio è un pesce d'acqua dolce, ed è forse di tutti gli altri il più delicato. Quando il barbio è alquanto grosso, si cuoce lesso, quando è piccolo, si frigge.

Quando egli è lesso, si tira col coltello sulla sua schiena una linea dal principio della testa fino al luogo, ove comincia la coda. Si taglia quindi questa linea con altre linee a traverso; e senza toccar la spina, si leva tutta la polpa, si fanno dei pezzi per quanto si può eguali, è si danno col cucchiajo ai convitati.

Quando i barbi son fritti, si distribuiscono intieri, parimente col cucchiaio.

Il cervello del barbio è un boccone prelibato. Ai veri ghiottoni rincresce estremamente, che i barbi non sieno della grandezza de'bovi.

Con questa lezione darò fine a quel che io

(1) Gli antichi erano sì ghiotti del barbio quand' era fresco, che nell'estate lo conservavano nelle ghiacciaie.

mi son proposto di scrivere in questo trattato, intorno al trinciar le carni della macellerìa, il pollame, il salvaggiume ed i pesci, perchè ciò mi par sufficente ad istruire teoricamente i convitatori ed i convitati nella grand' arte di trinciare e di presentar le vivande. Solo aggiungerò, che i precetti, ch' io ho dato in queste lezioni, quand' anco fossero più estesi di quel che non sono, saranno sempre insufficenti, senza una diligente pratica e ragionata, che non si può acquistare, se non che col veder trinciare abili maestri, e col mettersi più volte a tal prova.

LEZIONE DUODECIMA

DELL'ULTIMO SERVITO (1), E DEL CAFFÈ.

È all'ultimo servito, che la conversazione diviene, secondo quel che ne dice il Signor cavalier Mangenville (2), più generale, e l'intrinsichezza e la familiarità che già s'è introdotta fra i convitati, cresce e si dilata quanto le si conviene.

Le signore, che per lo più sono incaricate di distribuire a'convitati quelch'è compreso nell' ultimo servito, fanno allora la più brillante figura. Per tal mezzo mettono accortamente in bella mostra la delicatezza e la candidezza delle loro dita, lo che è sempre qualche cosa.

In quanto al dispensare a'commensali le cose dell' ultimo servito, avrò poco da dire. Non si danno col cucchiaio altro che le conserve, le creme, le confetture e le noci fresche, divise in due e sgusciate. Tutte le frutta crude, come pure i marroni arrostiti, o lessi si porgono colla mano.

I piatti ripieni di biscottini, di pasticcini

(1) L' ultimo servito che i Francesi chiamano *Dessert*, è quella muta di piatti, contenenti le frutte, e tutto ciò che ad un pranzo vien recato in tavola, dopo le vivande calde della cucina. (*Not. del Volgariz.*)

(1) Vedasi il suo libro dell' arte di non far mai colazione in casa sua, e di desinar sempre in casa d'altri.

freddi, di pezzi di marzapane, di zuccherini ec. si sogliono far passar' a color che ne desiderano; dopo la qual cosa si devono far tornar' indietro, per rimettergli al luogo, che è stato loro assegnato da primo, per non iscomporre la simetrìa, e l'ordine che dee sempre essere in tutti i serviti; ma più che mai nell' ultimo.

DE' VINI.

In un pasto, il vino è riguardo alla lauta vita quelche è in un pane la corteccia rapporto alla midolla. Siccome spesso succede che taluni convitati preferiscono al vin rosso e comune, quello bianco, il padron di casa procurerà di farne portar in tavola anco alcune bottiglie di quest' ultimo.

Il vin comune si può mettere nelle bocce; i vini scelti si tengono sempre nelle bottiglie.

Il convitatore distribuisce i vini dopo l'arrosto, e all' ultimo servito; e se egli ne dà di più sorte, deve incaricare qualcuno de' convitati, che sia suo intimo amico, ad aiutarlo in sì fatta distribuzione. Ogni volta che il convitatore darà ai commensali una nuova sorta di vino scelto o forestiero, dirà loro il nome di esso, e il paese che l'ha prodotto.

I bicchieri in cui si bevono i vini scelti e rari, saranno un terzo più piccoli di quelli in cui si beve il vin comune. I bicchieri onde mettervi i liquori, saranno a metà più piccoli di questi ultimi.

In una tavola ben' apparecchiata, si suol

metter davanti ad ogni commensale, prima che sia cominciato il pasto, un numero di bicchieri corrispondente a quello delle diverse sorti di vini rari, e di liquori, che il convitatore vorrà dare a' suoi convitati.

DEL CAFFÈ.

Il caffè si dà per lo più dopo che i commensali si sono levati da tavola e sono andati nella sala contigua a quella in cui banchettavano. Si distribuisce in due maniere. In alcune case si recano, entro un vassoio d'argento, le chicchere in cui è stato già versato il caffè, e messa quella quantità di zucchero ch'è necessaria: si posa il vassojo sopra un tavolino d'un piede solo: ogni convitato prende la sua chicchera, e beve il caffè o in piedi, ovvero assiso in un angolo della sala.

Ma il metodo più usitato di dare ai convitati il caffè, è il seguente. Dopo che ogni convitato ha messo nella sua chicchera quella quantità di zucchero che egli giudica conveniente, il padron di casa versa in ogni chicchera il caffè che ciascun prende subito, onde non si freddi.

DE' LIQUORI.

I liquori si distribuiscono in due maniere, come il caffè. La prima è la seguente, ed è la meno usitata. Il convitatore li distribuisce da sè a' convitati, dicendo ad essi il nome d'ogni liquore che dà loro.

La seconda è messa in pratica comunemente, ed è la sola che sia di moda. Ella consiste nel mettere le bocce de' liquori a disposizione dei convitati, affinchè ne bevano a loro piacere. In tal metodo avvi un' aria di grandezza e di magnificenza, che contribuisce non poco a far risaltar tutto il merito del padron di casa.

Avrei forse ancora molto da dire intorno all' argomento che ho preso a trattare, e sarei certo di non esser di tedio a' miei lettori. Fortunatamente i convitatori del secolo XIX. si mostrano infinitamente più docili di color che gli han preceduti in sì nobil carriera. Niun dubita che eglino non sapranno ritrarre dall' istruzioni, che ho dato loro, il più gran profitto; poichè per mezzo d' esse possederanno questi due segreti, quello cioè d'esser'eglino stessi felici, e quello di felicitar gli altri.

Ma se, coll'estendere da vantaggio i miei precetti, non recherei dispiacere ai convitatori, non darei forse nel genio a coloro che amano più spender' i loro denari in isquisite vivande che in libri. Ora nessuno sà meglio di me quanti ci saranno che vorran piuttosto sborsar trenta lire per comprar una bella pollanca co' tartufi, che venti soldi per far acquisto del mio libretto. E che cos'è una pollanca co' tartufi? . . . . Se volete saperlo, comprate le tre cose ad un tempo, la pollanca, la mia opera, ed i tartufi.

CONCLUSIONE.

RACCONTI, PENSIERI NUOVI, AFORISMI, MASSIME NUOVE.

I. Testochè gli antichi s'erano posti a mensa, tiravano a sorte il re del convito, che prescriveva quanto dovessero esser grandi i bicchieri, e stabiliva regole per ben mangiare e bevere.

II. Ah! Signori (dicea un convitatore) un poco di silenzio, ve ne prego, non si sà quelchè si mangia.

III. Nulla mancherebbe alla gloria dell'uomo, s'egli avesse tanto bon naso da scoprir'i tartufi.

IV. L'abate de Bois-Robert pranzava alle più laute mense di Parigi, e v'aumentava la gioia con le sue argute facezie. Un giorno, mentre in tutta fretta recavasi ad un convito, un tale lo pregò ad andare a confessar'un uomo ferito a morte, che giaceva nel mezzo della strada: egli s'appressa al semivivo, e gli dice: amico pensate a Dio, e dite il vostro *benedicite*.

V. Un faceto diceva che il tempo si dovrebbe dividere in sole due parti eguali, l'una delle quali dovrebbesi impiegar nel mangiare, l'altra nel digerire.

VI. Gli antichi collocavano l'amicizia tra Castore e Polluce; il suo solo e vero luogo è tra la pera ed il formaggio.

VII. Ferdinando Cortez, al suo ritorno dal Messico, essendo stato ributtato da' ministri di Filippo II., e non avendo potuto appressarsi a lui, gli si presentò mentre esciva del suo palazzo, e gli disse: « Mi chiamo Ferdinando Cortez! ho conquistato più terra a vostra maestà di quel che non n'ha ereditata dall' Imperatore Carlo V. suo nobile padre, ed io muoro di fame!!!! »

VIII. La possanza dell'uomo è limitata: non se ne può dubitare quando si riflette, che non ha che un solo stomaco.

IX. Nel 1817, un Signore Inglese prese parte ad una scommessa che si fece tra due famosi ghiottoni; ma non avendo egli potuto esser presente all'assalto, scrisse al suo cameriere per sapere l'esito della disfida. Ecco qui la risposta che ne ricevè:

,, Signore, non posso adesso riferirvi le particolorità della pugna, solamente fo noto a Vostra Grandezza, che l'uomo da voi protetto ha vinto il suo antagonista, mangiando più di lui un porcello arrosto, un piatto di spinaci, ed una sfogliata ripiena d'albicocche.

Ho l'onore d'essere ec. ,,

X. Si vantava molto la felicità di Callistene, che pranzava giornalmente con Alessandro Magno. Un giorno Diogene sopra questo proposito disse: « non vorrei una felicità che consiste nel mangiare quando e come vuole un altro. »

XI. Un convitato, a cui andava assai a genio l'arrosto di salvaggiume, volendo prendere dal

piatto che era fatto girare intorno la mensa, un perniciotto, ne prese due, perchè casualmente erano stati legati insieme; e mettendoli nel suo piatto disse: « quand'anco dovessero tra loro scannarsi, non li separerei.

XII. A tavola parlate poco, se non volete essere scherniti da quei commensali che nulla dicono.

XIII. Un giorno Marmontel, avendo bisogno d'alcuni versi, per terminare un suo componimento poetico, andò in casa di Panard, e gli disse: caro Panard m' abbisognano alcuni versi. Cercateli, riprese Panard, in quella cassetta da parrucche. Marmontel aprì la vecchia cassetta indicatagli, e vi trovò de' pezzi di carta macchiati di vin rosso. Panard, vedendoli esclamò: lasciateli lasciateli stare, giacchè hanno l' impronta dell'allegria.

XIV. I Pranzi, ove il numero delle vivande eguaglia quello de convitati, non sono i più gradevoli.

XV. Diceva un solenne ghiottone: onde star bene, è necessario far solamente tre cose: mangiare, mangiare, e mangiare.

XVI. Due uomini che non hanno per anco pranzato alla medesima mensa, non possono dire di essere amici.

XVII. Lo scalco del ex gran cacciator Bertier, avendo visto Napoleone far colazione in casa del suo padrone, disse: costui deve essere un grand'uomo, giacchè ognuno lo dice. In quanto a me non veggo ch'abbia nulla da ammirarsi un Imperatore che mangia de' piccoli piselli col coltello.

XVIII. Un letterato un poco ghiotto, avendo malamente pranzato in casa d'un libraio spilorcio, levandosi da tavola disse all'orecchio d'un suo amico, che ve l'avea menato: ora *dove anderemo noi a pranzo*?

XIX. I versi, il vino ed il popone sono tre cose, che nulla valgono, se son mediocri.

XX. I veri ghiotti asseriscono, che non si può ben mangiare, senz'aver de' compagni.

XXI. Plutarco riferisce, ch'Alessandro il Grande avea grand'antipatìa per i pomi cotti; ed il signor de'Beausset c'ha rivelato, che Napoleone non avea potuto mangiar giammai la minestra colle cipolle.

XXII. I Romani alla fine del banchetto, si faceano recare la tazza magistrale, che venia fatta girar tra, commensali, a cui tutti beveano a vicenda tante volte quante lettere v'erano nel nome delle loro amanti.

PROBLEMI SCIOLTI.

DIMANDA. Fa d'uopo prender medicine, o nò?

RISPOSTA. Sì, perchè il prenderle è sempre un inghiottir qualche cosa.

D. Convien masticare o nò!

R. Sì, perchè masticando si gode più lungamente del piacer di mangiare.

D. È meglio aver la lingua o nò?

R. Sì, perchè la lingua serve a chieder da bere e da mangiare.

D. Quando uno de' vostri parenti muore, dovete dolervene?

R. Nò, perchè c'è un mangiator di meno.

D. Dobbiam maritarci, o restar celibi?

R. Non ci dobbiam maritare, perchè pigliando moglie, ci mettiamo intorno una persona che mangia la metà di quel che mangiar dobbiam noi.

D. Che cosa è meglio cantar'o ballare?

Nota. Questo problema, essendo il solo che non sia stato bene sciolto, ho deciso ch'era meglio mangiare.

D. Che cosa è meglio desinare o cenare?

R. Nè l'uno nè l'altro vagliono qualche cosa. Un pasto che durasse tutto il giorno meriterebbe la nostra attenzione e la nostra stima.

FINE.

INDICE

Preambulo del Compilatore. . . . *Pag.* 3
LEZ. I. Compendio storico dell'arte di cucinare, dalla sua origine fino a nostri giorni . . . . . » 7
II. Istruzione preparatoria . . . » 15
III. Della Situazione de' Convitati a tavola. . . . . » 22
IV. Della Lista generale d'un Pasto . . . . . » 26
V. Delle Posate, e delle Vivande » 30
VI. Del Trinciar le Vivande . . . » 35
VII. Del Manzo. . . . . » 39
VIII. Delle Carni bianche, del Majale, e del Salvaggiume . . . » 46
IX. De' Polli. . . . . » 52
X. Del Salvaggiume. . . . . » 59
XI. De' Pesci . . . . . » 65
XII. Dell'Ultimo Servito, del Caffè, de' Vini, e de' Liquori . » 72
CONCLUSIONE. Racconti, Pensieri nuovi, Aforismi Massime nuove e Problemi sciolti . . . . . » 77

1/2
19
25

V. tabacco